BRAUN

Multiquick® 5
Minipimer® 5



MR 550 Buffet

www.braun.com/register

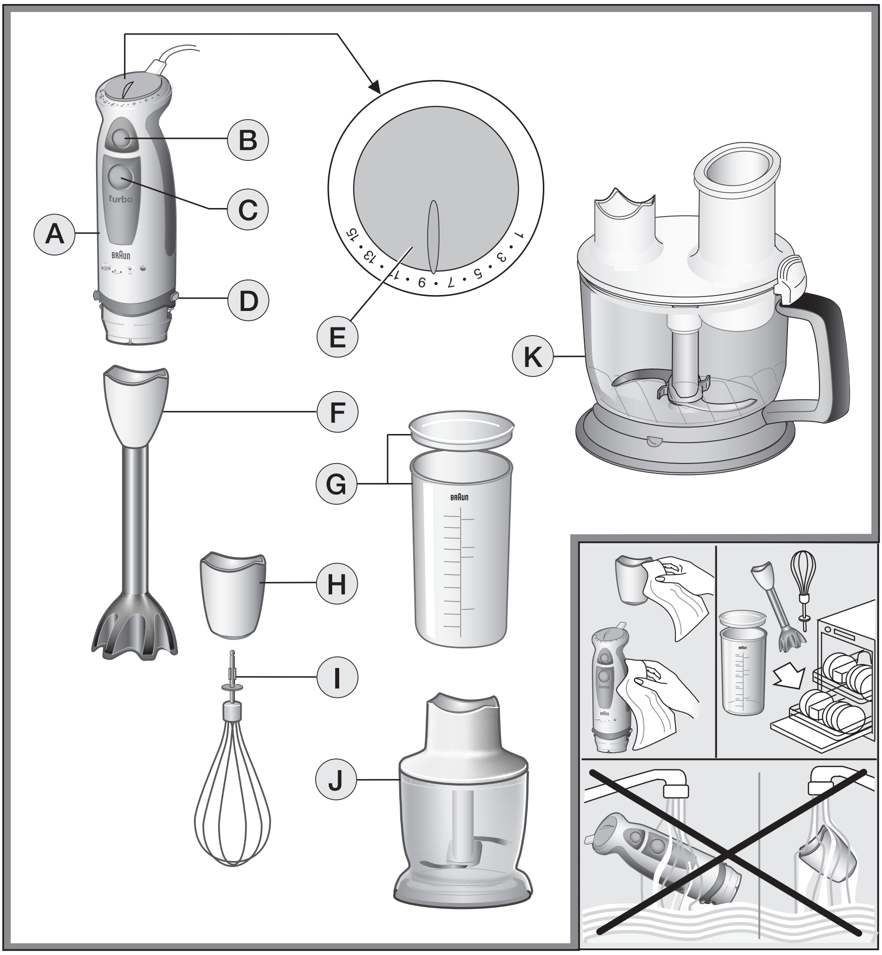
Type 4191

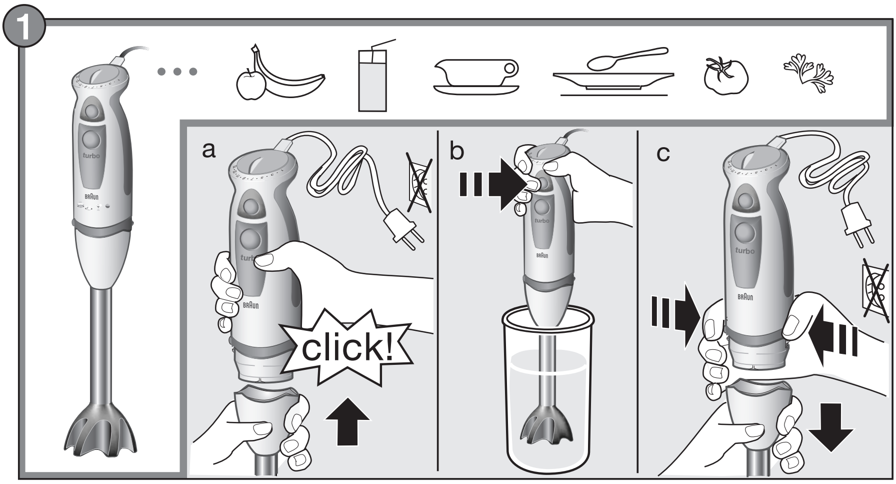
Braun Infolines

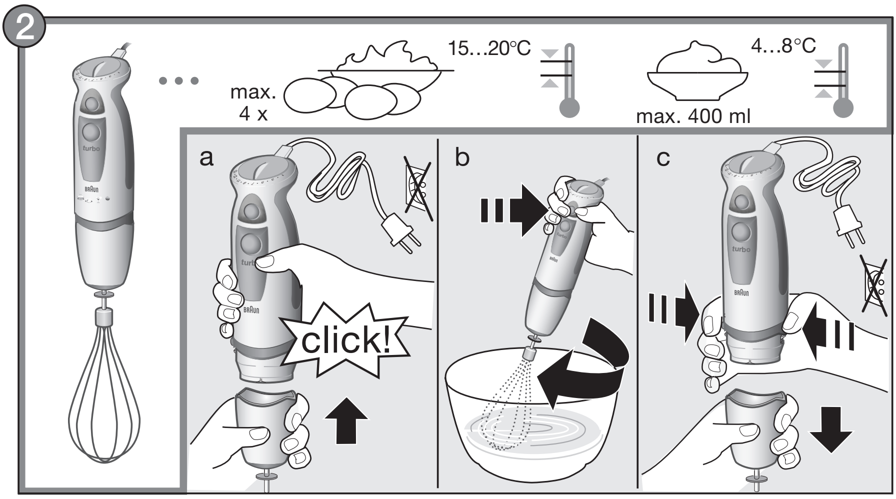
(D) (A)	**00 800 27 28 64 63** **00 800 BRAUNINFOLINE**
(CH)	**08 44 - 88 40 10**
(GB)	**0800 783 70 10**
(IRL)	**1 800 509 448**
(F)	**0 800 944 802**
(B)	**0 800 14 592**
(E)	**901 11 61 84**
(P)	**808 20 00 33**
(I)	**(02) 6 67 86 23**
(NL)	**0 800-445 53 88**
(DK)	**70 15 00 13**
(N)	**22 63 00 93**
(S)	**020 - 21 33 21**
(FIN)	**020 377 877**
(HK)	**852-25249377** (Audio Supplies Company Ltd.)

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany
www.braun.com
www.service.braun.com

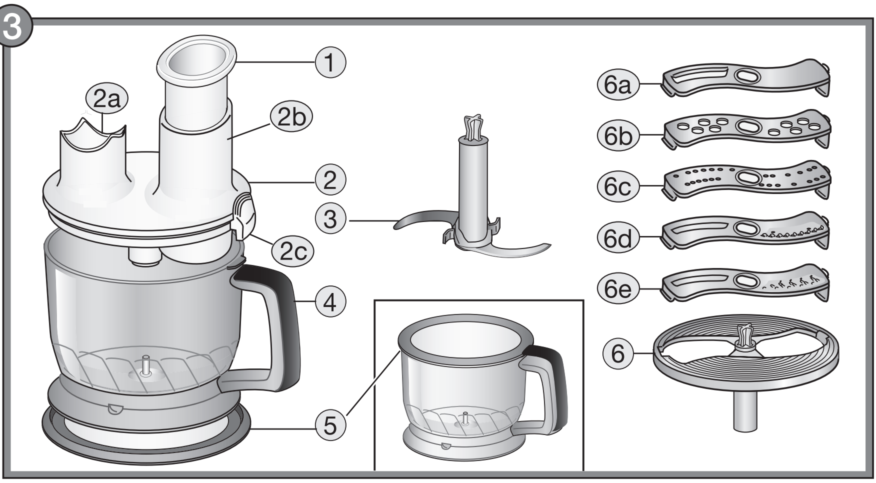
99268730/X-09
D/GB/F/E/P/I/NL/DK/N/S/FIN/GR


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
1 3 5 7 9 11 13 15

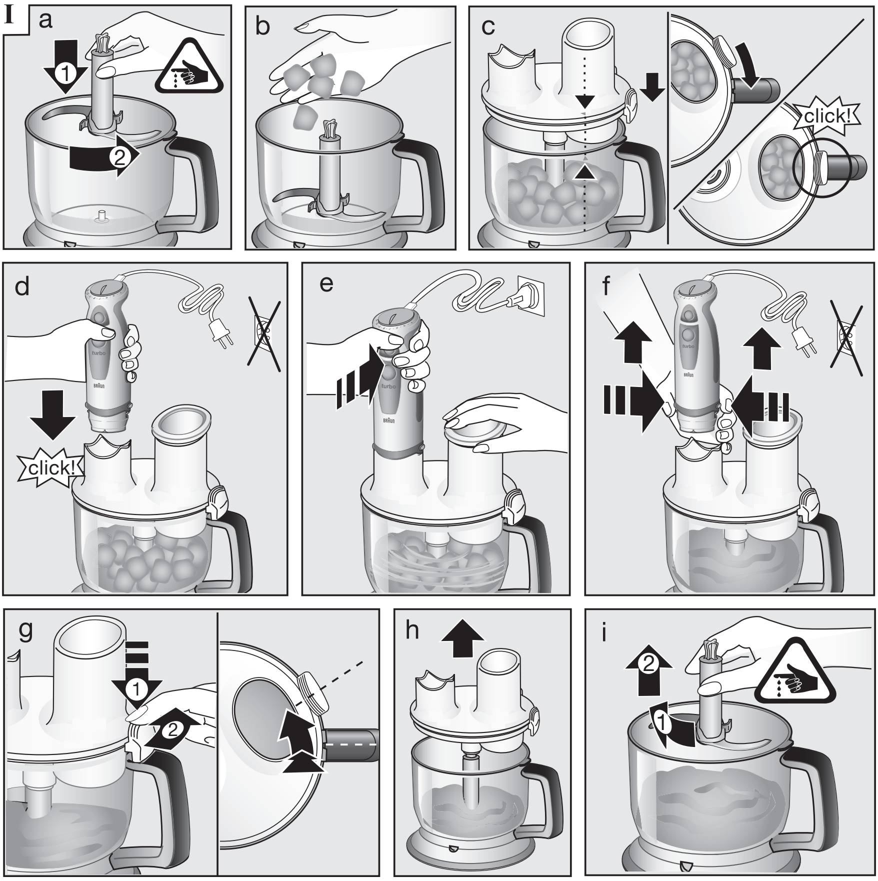

1
a
b
c
click!


2
max.
4 x
15…20°C
4…8°C
max. 400 ml
a
b
c
click!

3

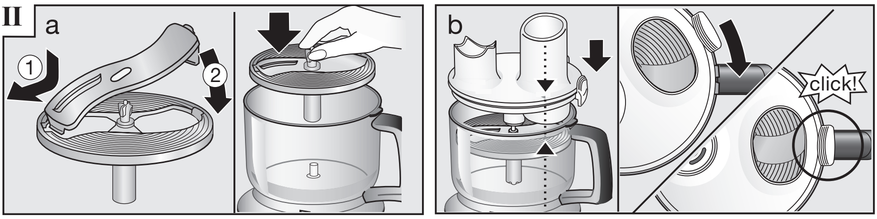


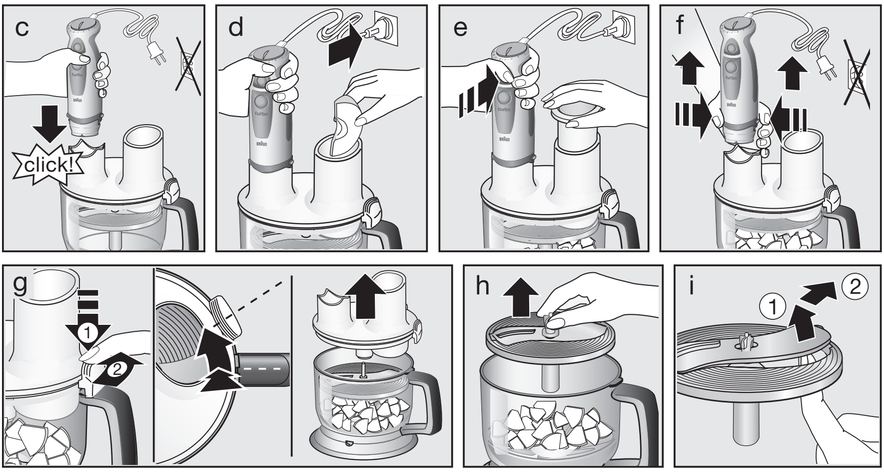
I



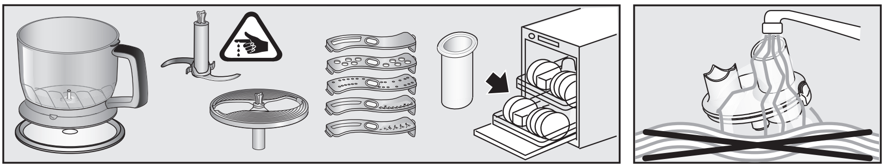
j											
	1cm	1cm									
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15	6 - 9		
turbo	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo

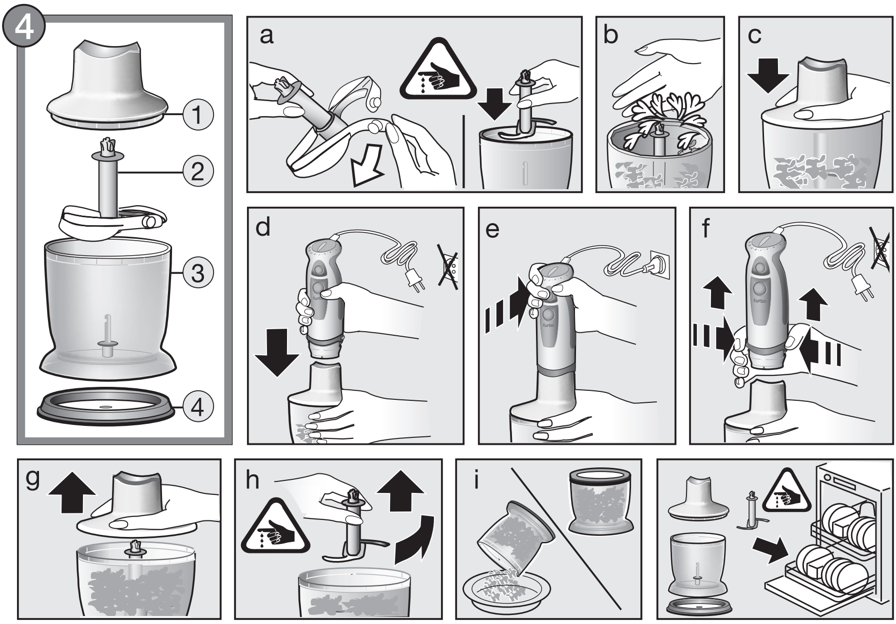
II





j									Parmesan
6a	1 - 7	1 - 7	9 - 11	6 - 9	9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	
6b 6c	1 - 7	1 - 7			9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	turbo
6d 6e	7 - 9	7 - 9			3 - 5	7 - 9	7 - 9	7 - 9	





j		Parmesan							
	1cm	1cm							+ 25 ml
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g
sec.	10	20	5	5	5	10	5	10	45
	7 - 15	15	1 - 15		1 - 15	1 - 15	1	1	
turbo		+5 sec turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vorsicht
Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

-  Die Messer und Einsätze (6a–6e) sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Grundsätzlich raten wir aber, das Gerät von Kindern fern zu halten.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer nicht eingeschaltet ist, insbesondere wenn Sie ihn in heiße Flüssigkeiten eintauchen oder aus solchen herausnehmen.
- Weder das Motorteil Ⓐ noch das Getriebeteil Ⓗ für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Messbecher Ⓖ ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das <u>Multifunktions-Zubehör</u> Ⓙ darf nur betrieben werden, wenn die Verriegelung (2c) eingerastet ist und der Stopfer (1) sich im Einfüllschacht (2b) befindet.
- Zum Einfüllen in den Einfüllschacht (2b) stets den Stopfer, keine anderen Gegenstände benutzen.
- Schalten Sie immer das Gerät aus, bevor Sie den Deckel (2) abnehmen.
- Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Der Arbeitsbehälter (4) ist nicht mikrowellengeeignet.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Gerätebeschreibung

Ⓐ Motorteil
Ⓑ Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
Ⓒ Turbo-Schalter
Ⓓ Drucktasten zum Lösen der Einsätze
Ⓔ Stufenloser Geschwindigkeitsregler
Ⓕ Pürierstab
Ⓖ Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel
Ⓗ Getriebeteil für Schlagbesen
Ⓘ Schlagbesen
Ⓙ Multifunktions-Zubehör (FP)
Ⓚ Zerkleinerer (HC)

Einstellen der Geschwindigkeit

Wird der Schalter Ⓑ betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers Ⓔ.
Je höher die Einstellung, desto schneller die Verarbeitung.
Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie mit dem Turbo-Schalter Ⓒ. Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss.
Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

Stabmixer	1...turbo
Schlagbesen	3...15
Multifunktions-Zubehör	siehe Verarbeitungstabellen im Bildteil (j)
Zerkleinerer	siehe Verarbeitungstabellen im Bildteil (j)

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer ①

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milch-Shakes.
a) Motorteil Ⓐ auf den Pürierstab Ⓕ setzen und einrasten lassen.
b) Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und erst dann mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten.
c) Zum Abnehmen des Pürierstabs die beiden Drucktasten Ⓓ drücken und den Pürierstab abziehen.

Sie können den Stabmixer in dem Messbecher Ⓖ verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen ②

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.
a) Schlagbesen Ⓘ in das Getriebeteil Ⓗ stecken, anschließend das Motorteil Ⓐ in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
b) Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter Ⓑ einschalten.
c) Zum Abnehmen die beiden Drucktasten Ⓓ drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse ...
- benutzen Sie eine breitere Schüssel anstelle des Messbechers,
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

<u>Schlagsahne:</u>
Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4–8 °C).
Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Stufe «1») und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe «15».

<u>Eischnee:</u>
Maximal 4 Eiweiße schlagen.
Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Stufe «7») und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe «15».

So verwenden Sie das Multifunktions-Zubehör ③

1 Stopfer
2 Deckel
2a Kupplung für Motorteil
2b Einfüllschacht
2c Verriegelung

3 Messer
4 Arbeitsbehälter
5 Rutschfester Stützdeckel (dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters)
6 Einsatzträger für Schneid-/Raspelzubehör
6a Schneideinsatz
6b Raspeleinsatz (grob)
6c Raspeleinsatz (fein)
6d Julienne-Einsatz (viereckig)
6e Julienne-Einsatz (dreieckig)

Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt **I** mit Verarbeitungs-tabelle j)

Das Messer (3) eignet sich hervorragend zum Hacken und Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln etc.
Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter Ⓒ.

Bitte beachten: Dieses Gerät ist nicht für das Zerkleinern von extrem hartem Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide) geeignet.

Vor dem Zerkleinern ...
- großes Gut in Stücke schneiden,
- Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen,
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

a) Vor dem Einsetzen des Messers (3) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschaft anfassen. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (4) setzen und leicht drehen, damit es einrastet. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (5) setzen.
b) Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
c) Beim Aufsetzen des Deckels (2) muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
d) Motorteil Ⓐ auf die Kupplung (2a) setzen und einrasten lassen. Stopfer (1) in den Einfüllschacht (2b) setzen.
e) Schalter Ⓑ oder Ⓒ betätigen und mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter festhalten.
f) Nach Gebrauch die Drucktasten Ⓓ betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
g) Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (2c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
h/i) Messer zunächst etwas drehen, dann vorsichtig herausnehmen. Anschließend können Sie das verarbeitete Gut entnehmen.

Mixen leichter Teige

Sie können das Messer (3) auch für das Mixen leichter Teige verwenden (z.B. Pfannkuchenteig oder Fertigmischungen für bis zu 250 g Mehl).
Bei Pfannkuchenteig, z. B, zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen. Turbo-Schalter Ⓒ drücken und den Teig mixen, bis er glatt ist.

Schneid-/Raspelzubehör

(siehe Bildteil **II** mit Verarbeitungstabelle j)

Mit dem Schneideinsatz (6a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.

Mit den Raspeleinsätzen (6b, 6c) können Sie z.B. Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, Rote Beete, Kohl oder Käse (weich bis mittelhart) raspeln. Die Julienne-Scheiben (6d, 6e) schneiden Gemüse in Streifen. Die Schneid- und Raspeleinsätze sollten vorsichtig gehandhabt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

a) Einsatz (6a–6e) in den Einsatzträger (6) einsetzen und einrasten lassen. Einsatzträger auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehen, damit er hörbar einrastet.
b) Beim Aufsetzen des Deckels (2) muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
c) Motorteil auf die Kupplung (2a) setzen und einrasten lassen. Geschwindigkeit entsprechend der Verarbeitungstabelle (j) einstellen.
d) Das zu verarbeitende Gut in den Einfüllschacht geben. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (1) verwenden.
e) Zum Einschalten des Motorteils Schalter Ⓑ oder Ⓒ betätigen.
f) Nach Gebrauch die Drucktasten Ⓓ betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
g) Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (2c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
h) Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger, dann das verarbeitete Gut. Zum Entnehmen der Einsätze (6a – 6e) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer ④

1 Oberteil
2 Messer
3 Arbeitsbehälter
4 Stützdeckel

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Chilis (mit Wasser), Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern.
Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter Ⓒ.

Bitte beachten: Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...
– großes Gut in Stücke schneiden,
– Stiele und Nuss-Schalen entfernen,
– alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle (j) empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

Hacken und Zerkleinern
a) Vor dem Einsetzen des Messers (2) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschaft anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (3) setzen. Herunterdrücken und um 90° drehen. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (4) setzen.
b) Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
c) Oberteil (1) auf den Arbeitsbehälter setzen.

d) Das Motorteil Ⓐ in das Oberteil (1) stecken, bis es einrastet.
e) Motorteil mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest. Den Zerkleinerer pro Anwendung maximal 2 Minuten lang benutzen.
f) Nach Gebrauch die Drucktasten Ⓓ betätigen, um das Motorteil abzunehmen.
g) Oberteil abnehmen.
h) Messer vorsichtig herausnehmen.
i) Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Das Motorteil und das Getriebeteil für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.
Wir empfehlen, die Julienne-Einsätze direkt nach dem Gebrauch zu reinigen, um zu verhindern, dass Lebensmittelreste in den Zwischenräumen zurückbleiben. Messer und Einsätze (6a–6e) sollten vorsichtig in die Spülmaschine gelegt werden.
Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie spülen.

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

BC: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.

Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)
200–250 ml Öl
1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
1 EL Zitronensaft oder Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Messbecher stellen und den Turbo-Schalter Ⓒ drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert.
Ohne auszuschalten den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Vanille-Honig-Pflaumen
(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)
(verwenden Sie den Zerkleinerer Ⓚ bei Geschwindigkeit «turbo»)
Füllen Sie 60 g cremigen Honig und 50 g Pflaumen in den Arbeitsbehälter und mixen Sie 10 Sekunden, fügen Sie dann 30 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 2004/108/EG und Niederspannung 2006/95/EC.

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution
Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

- The blades and the tools (6a–6e) are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Especially when operating the handblender attachment in hot liquids, do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.
- Do not hold the motor part Ⓐ, nor the whisk gearbox Ⓗ under running water, nor immerse them in water.
- The beaker Ⓖ is not microwave-proof.
- Before operating the food preparation attachment Ⓙ, make sure that the lid interlock (2c) is properly clicked in and that the pusher (1) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (1) into the filling tube during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (2).
- The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (4) is not microwave-proof.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Description

Ⓐ Motor part
Ⓑ On/off switch for variable speed
Ⓒ Turbo switch
Ⓓ Release buttons
Ⓔ Variable speed regulator
Ⓕ Blender shaft
Ⓖ Measuring beaker with air-tight lid
Ⓗ Whisk gearbox
Ⓘ Whisk
Ⓙ Food preparation (FP) attachment
Ⓚ Chopper (HC)

Setting the speed

When activating switch Ⓑ, the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator Ⓔ. The higher the speed setting, the faster and finer the chopping results will be.
For maximum processing speed, press the turbo switch Ⓒ. You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.
Depending on your application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1... turbo
Whisk	3... 15
Food preparation attachment	see speed tables in picture sections (j)
Chopper	see speed tables in picture sections (j)

How to operate your handblender ①

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes:

a) Insert the motor part Ⓐ into the blender shaft Ⓕ until it locks.
b) Introduce the handblender vertically into the vessel, then press switch Ⓑ or turbo switch Ⓒ.
c) To release the blender shaft after use, press buttons Ⓓ and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker Ⓖ, and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect the appliance from overheating.

How to operate your whisk ②

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts:

a) Insert the whisk Ⓘ into the whisk gearbox Ⓗ, then insert the motor part Ⓐ into the gearbox until it locks.
b) Place the whisk in a vessel and only then, press switch Ⓑ to operate it.
c) To release, press buttons Ⓓ and pull off the gearbox. Then pull the whisk out of the gearbox.

For best results ...

- use a wide bowl rather than the beaker
- move the whisk clockwise, holding it slightly inclined

Whipped cream:
Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
Start with a low speed setting «1» and while whipping, increase the speed to setting «15».

Egg snow:
Only whip up to 4 egg whites.
Start with a medium speed setting «7» and while beating, increase the speed to setting «15».

How to operate your food preparation (FP) attachment ③

1 Pusher
2 Lid
2a Coupling for motor part
2b Filling tube
2c Lid interlock
3 Blade
4 Bowl
5 Anti-slip base (also serves as a lid)
6 Tool holder
6a Slicing tool
6b Shredding tool (coarse)
6c Shredding tool (fine)
6d Julienne tool (rectangular)
6e Julienne tool (triangular)

Chopping

(see picture section **I** with processing table j)

The blade (3) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

For chopping hard goods, use the turbo switch Ⓒ.

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat

a) Carefully remove the plastic cover from the blade (3). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the bowl (4) and give it a turn to lock into place. Always place the bowl on the anti-slip base (5).
b) Place the food in the chopper bowl.
c) Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
d) Insert the motor part Ⓐ into the coupling (2a) until it locks. Make sure the pusher is in place.
e) To operate, press switch Ⓑ or Ⓒ on the motor part and take hold of the bowl with your other hand.
f) After use, press buttons Ⓓ to remove the motor part. Remove the pusher.
g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid (2) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
h/i) Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Mixing light dough

Using the blade (3), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g flour.
For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch Ⓒ, mix the batter until smooth.

Slicing / shredding

(see picture section **II** with processing table j)

Using the slicing tool (6a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.
Using the shredding tools (6b, 6c), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).
The Julienne tools (6d, 6e) cut food into strips.
These tools should be handled with care to avoid injury.

a) Place a tool (6a–6e) into the tool holder (6) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.
b) Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
c) Insert the motor part into the coupling until it locks. Select speed settings according to recommendations in picture (j).
d) Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (1) to feed in food.
e) Press switch Ⓑ or Ⓒ on the motor part to operate.

f) After use, press buttons Ⓓ to remove the motor part.
g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
h) Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool (6a–6e), push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

How to operate your chopper attachment ④

1 Upper part
2 Blade
3 Chopper bowl
4 Anti-slip base/lid

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, chilis (with water), carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc.
When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the turbo switch Ⓒ.

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping ...
– pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies,
– remove stems from herbs, shell nuts,
– remove bones, tendons and gristle from meet.

For best results, please refer to the speed settings recommended in the processing table (j).

Chopping
a) Carefully remove the plastic cover from the blade (2). Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (3). Press down the blade and turn 90° to lock it. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (4).
b) Place the food in the chopper bowl.
c) Put the upper part (1) on the chopper bowl.
d) Insert the motor part Ⓐ into the upper part (1) until it locks into place.
e) Press switch Ⓑ or Ⓒ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other. Do not use the chopper for longer than 2 minutes.
f) After use, press buttons Ⓓ to remove the motor part.
g) Then remove the upper part.
h) Carefully take out the blade.
i) Remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as a lid for the chopper bowl.

Cleaning the appliance

Clean the motor part Ⓐ and the whisk gearbox Ⓗ with a damp cloth only. The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
We recommend cleaning the Julienne tools immediately after use to prevent food remaining in the gaps. Blades and tools (6a–6e) should be placed carefully in the dishwasher.
When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however not in every country)

BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.

Recipe examples

Mayonnaise (use handblender)
200–250 ml oil,
1 egg (yolk and white),
1 tbsp. lemon juice or vinegar,
salt and pepper to taste
Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the turbo switch Ⓒ, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Vanilla-Honey-Prunes
(as a pancake stuffing or spread)
(use the chopper attachment Ⓚ, speed «turbo»)
Fill 60 g creamy honey and 50 g prunes into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 30 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design.
Nous espèrons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

Attention
Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

- Les lames et les outils (6a–6e) sont très coupants ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale nous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil a été conçu pour la préparation de quantités domestiques classiques.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Durant l'utilisation du mixeur dans des liquides chauds, ne pas immerger le pied mixeur ou le retirer du liquide lorsque l'appareil est en marche.

- Ne pas passer le bloc moteur Ⓐ ni le système d'entraînement du fouet Ⓗ sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Le bol mesureur Ⓖ ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Avant d'utiliser le kit d'accessoires de préparation Ⓙ, vérifier que le couvercle (2c) et le poussoir (1) sont bien en place
- Ne pas insérer d'autres instruments que le poussoir (1) et le tube de remplissage du bol (2b) pendant l'utilisation.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le couvercle (2).
- Le couvercle (2) peut être nettoyé à l'eau claire, mais ne pas l'immerger sous l'eau, ni le laver au lave vaisselle.
- Le bol (4) ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

Description

Ⓐ Bloc moteur
Ⓑ Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
Ⓒ Touche turbo
Ⓓ Bouton de déverrouillage des accessoires
Ⓔ Variateur de vitesses électronique
Ⓕ Pied mixeur
Ⓖ Bol mesureur avec couvercle hermétique
Ⓗ Système d'entraînement du fouet
Ⓘ Fouet métal
Ⓙ Kit d'accessoires de préparation (FP)
Ⓚ Hachoir (HC)

Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ, la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique Ⓔ. Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides. Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo Ⓒ. Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.
Selon le type d'utilisation, nous vous recommandons l'utilisation des vitesses suivantes :

Pied mixeur	1…turbo
Fouet métal	3…15
Kit d'accessoires	se référer aux dessins (j)
Hachoir	se référer aux dessins (j)

Comment utiliser votre mixeur ①

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes:

a) Insérez le bloc moteur Ⓐ dans le pied mixeur Ⓕ jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
b) Introduisez verticalement le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ ou sur la touche turbo Ⓒ.
c) Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur le bouton Ⓓ et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur Ⓖ, aussi bien que dans d'autres récipients. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

Comment utiliser le fouet métal ②

Utilisez le fouet métal uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations:

a) Insérez le fouet métal Ⓘ dans le système d'entraînement du fouet Ⓗ, puis insérez le bloc moteur Ⓐ dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
b) Introduisez le fouet métal dans un récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ pour le faire fonctionner.
c) Pour démonter l'accessoire fouet métal après l'utilisation, appuyez sur le bouton Ⓓ et retirez le système d'entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d'entraînement.

Pour de meilleurs résultats ...

- ne pas utiliser le bol mesuveur, mais un bol plus grand,
- déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.

Crème fouettée
Fouettez jusqu'à 400 ml de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4–8 °C) Commencez à vitesse basse « 1 », puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à « 15 ».

Oeufs en neige
Fouettez jusqu'à 4 blancs d'oeufs à la fois. Commencez à vitesse moyenne « 7 », puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à « 15 ».

Comment utiliser le kit d'accessoires de préparation ③

1 Poussoir
2 Couvercle
2a Fixation pour bloc moteur
2b Tube pour remplissage du bol
2c Système de fermeture du couvercle
3 Couteaux
4 Bol
5 Base anti-dérapante (sert aussi de couvercle)
6 Disque de soutien des accessoires
6a Accessoire pour émincer
6b Accessoire pour râper (épais)
6c Accessoire pour râper (fin)
6d Accessoire à Julienne (rectangulaire)
6e Accessoire à Julienne (triangulaire)

Hacher

(Voir image partie **I** dans la notice j)

Les couteaux (3) sont tout à fait adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes des carottes, des noix, des amandes. Pour hacher des aliments durs (exemple: grains de café et fromages à pâte dure), utiliser la fonction turbo Ⓒ.
Remarque : Ne hachez pas des aliments extrêmement durs, tels que noix de muscade, grains de café et autres grains.

Avant de hacher …

- découper la viande, le fromage, les oignons, les herbes, les carottes, les piments,
- enlever les tiges et dénoyauter les aliments,
- enlever les os, tendons et nerfs de la viande.

a) Enlever avec précaution le plastique des couteaux (3). Attention : les lames sont très tranchantes! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placer les couteaux sur l'axe central du bol (4) et faites-les pivoter jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Toujours placer le bol sur son socle anti-dérapant (5).
b) Mettez les aliments dans le bol.
c) Placer le couvercle (2) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (2c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un «clic» de fermeture au niveau de la poignée.
d) Insérer le bloc moteur Ⓐ dans le système de fixation pour bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche (2a). S'assurer que le poussoir est bien en place.
e) Appuyer sur le bouton Ⓑ ou Ⓒ du bloc moteur pour la mise en marche. Maintenir le bloc moteur avec une main et le bol avec l'autre.
f) Après utilisation, appuyer sur le bouton Ⓓ pour enlever le bloc moteur. Enlever le poussoir.
g) Appuyer sur le système de fermeture (2c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dévérouiller et l'enlever.
h/i) Retirer le couteau avec précaution en les tournant et les tirant, avant d'enlever les aliments préparés.

Mixer des pâtes légères

En utilisant les couteaux (3), vous pouvez mélanger des pâtes légères comme la pâte à crêpes ou pâte à gateaux ayant une base de 250 g de farine.
Pour la pâte à crêpes par exemple, verser d'abord les liquides dans le bol, ajouter ensuite la farine, puis les oeufs. Appuyer sur la touche turbo Ⓒ, mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Emincer / Râper

(Voir image partie **II** dans la notice j)

En utilisant l'accessoire pour émincer (6a), vous pouvez couper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes et des choux.
En utilisant l'accessoires pour râper (6b, 6c), vous pouvez râper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes, du fromage et des choux. L'accessoire à Julienne (6d, 6e) coupe les aliments en lamelles.
Ces accessoires coupants doivent être manipulés avec précaution afin d'éviter coupures et blessures.

a) Placer l'accessoire (6a – 6e) dans le disque de soutien des accessoires (6) jusqu'au clic. Le placer sur l'axe central du bol et le faire pivoter jusqu'à sa mise en place.
b) Placer le couvercle (2) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (2c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un «clic» de fermeture au niveau de la poignée
c) Insérer le bloc moteur sur le système d'entraînement (2a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Sélectionner les vitesses en suivant les recommandations données dans (j).
d) Remplir le bol avec les aliments à hacher. Ne pas remplir le bol pendant le fonctionnement de l'appareil. Toujours utiliser le poussoir (1) pour remplir le bol de nourriture.
e) Appuyer sur le bouton Ⓑ ou Ⓒ) sur le bloc moteur pour mettre en fonctionnement.
f) Après utilisation, appuyer sur le bouton Ⓓ pour enlever le bloc moteur. Enlever le poussoir.
g) Appuyer sur le système de fermeture (2c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dévérouiller.
h) Enlever le disque de soutien des accessoires avant d'enlever les aliments préparés. Pour enlever les accessoires pour émincer ou râper du disque de soutien, appuyer sur le haut du niveau de la languette métallique à l'extrémité de l'accessoire.

Mode d'emploi de l'accessoire hachoir ④

1 Entraîneur
2 Lame
3 Bol du hachoir
4 Socle anti-déparant

Le hachoir convient parfaitement pour la viande, le fromage, les oignons, les fines herbes, l'ail, le piment (avec de l'eau), les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, les pruneaux, etc.
Lorsque vous mixez des aliments durs (fromages secs par exemple), utilisez le bouton turbo Ⓒ.

N.B. : Ne pas hacher d'aliments extrêmement durs, tels que glaçons, noix de muscade, grains de café ou grains de blé.

Avant de hacher ...
– pré-découper la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, le piment,
– retirer la tige des fines herbes, écaler les noix, les noisettes, etc.,
– retirer les os, les tendons et le cartilage de la viande.

Pour de meilleurs résultats, regardez la vitesse recommandée dans le guide d'utilisation.

Hacher
a) Faire très attention en retirant l'étui en plastique de la lame (2). Attention : La lame est très coupante ! Toujours la tenir par sa partie supérieure en plastique. Placer la lame sur l'axe central du bol du hachoir (3). Appuyer sur la lame et la faire tourner de 90° pour la mettre en place. Toujours placer le bol sur son socle anti-dérapant (5).
b) Placer les aliments dans le bol du hachoir.
c) Placer l'entraîneur (1) sur le bol du hachoir.
d) Verrouiller le bloc moteur Ⓐ sur l'entraîneur (1).
e) Appuyer sur Ⓑ ou Ⓒ pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le fonctionnement, maintenir le moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre. Ne pas utiliser le hachoir plus de 2 minutes.
f) Après utilisation, appuyer sur le bouton Ⓓ pour enlever le bloc moteur.
g) Débrancher l'appareil et retirer l'entraîneur.
h) Sortir la lame avec le plus grand soin.
i) Retirer les aliments hachés du bol. Le socle anti-dérapant sert également de couvercle au bol du hachoir.

Nettoyage

Nettoyer le bloc moteur Ⓐ et le système d'entraînement du fouet Ⓗ avec un tissu humide seulement. Le couvercle (2) peut être rincé sous l'eau du robinet, mais ne doit pas

être plongé dans l'eau ou nettoyé au lave-vaisselle.
Nous recommandons de nettoyer l'accessoire à Julienne directement après son utilisation afin d'éviter que des aliments restent agglutinés dans les fentes. Les lames et accessoires (6a–6e) sont à placer avec précaution dans le lave-vaisselle.
Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (ex : les carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent s'être colorées. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)

BC : Bol hachoir, parfaitement adapté pour hacher de grandes quantités, pour préparer des milk-shakes, des pâtes légères et piler de la glace.

Exemple de recette

Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)
200–250 ml d'huile,
1 oeuf
1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre
Sel et poivre
Mettre tous les ingredients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utiliser la touche turbo Ⓒ), tenir le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.
Ensuite, sans arrêter le mixeur, le bouger doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

Vanille-miel-pruneaux
(Utilisez le hachoir Ⓚ, vitesse : turbo)
Versez 60 g de miel et 50 g de pruneaux dans le bol du hachoir et hachez pendant 10 secondes, puis ajoutez 30 ml d'eau (parfumée à la vanille) et hachez à nouveau pendant 3 secondes.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 2004/108/EC et la directive Basse Tension 2006/95/EC.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Atención
Lea atentamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.

- ¡Las hojas y los accesorios (6a–6e) son muy afilados! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado.
- Este aparato no es para uso de niños ni personas con minusvalías físicas o mentales, salvo que se utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. En general, recomendamos mantener este aparato fuera del alcance de los niños.
- Este producto esta diseñado para uso domestico.
- Desenchufe su batidora siempre que no este e funcionamiento y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Antes de conectar a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Cuando el accesorio de la batidora esta trabajando con líquidos caliente, no sumergir la varilla dentro o sacarla cuando la batidora esta funcionando.
- No coloque el cuerpo del motor Ⓐ y la caja de engranajes Ⓗ bajo el agua corriente no los sumerja en ningún líquido.
- El vaso medidor Ⓖ no es apto para el microondas.
- Antes de utilizar el accesorio de preparación de alimentos Ⓙ, asegúrese que el cierre de seguridad esta correctamente ajustado y que el cilindro empujador (1) este colocado.
- No inserte otro accesorio que el cilindro empujador en el tubo (2b) de la tapa durante el funcionamiento.
- Apague siempre el aparato antes de quitar la tapa (2).
- La tapa (2) se puede lavar debajo del agua pero no sumergir en agua ni lavar en el lavavajillas.
- El recipiente (4) no es apto para el microondas.
- Los aparatos Braun cumplen con las normas de seguridad. Tanto las reparaciones o el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico Autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.

Descripción

Ⓐ Cuerpo del motor
Ⓑ Interruptor para velocidad variable
Ⓒ Botón de turbo
Ⓓ Botones de expulsión de los accesorios
Ⓔ Selector de velocidades
Ⓕ Varilla batidora
Ⓖ Vaso medidor con tapa hermética
Ⓗ Caja de engranajes del batidor metálico
Ⓘ Accesorio batidor metálico
Ⓙ Accesorio de preparación de alimentos (FP)
Ⓚ Picador (HC)

Selector de velocidad

Al presionar el interruptor Ⓑ, la velocidad del motor se corresponderá con la indicada por el selector de velocidades Ⓔ. A mayor velocidad, más rápido y más fino el picado.

Para una velocidad aún mayor, presione el botón de turbo Ⓒ. También puede utilizar este interruptor turbo para conseguir incrementos puntuales de potencia sin tener que usar el selector de velocidad.

Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes velocidades:

Varilla batidora	1... turbo
Accesorio batidor	3... 15
Accesorio de preparación de alimentos	ver tablas en la sección de foto (j)
Picador	ver tablas en la sección de foto (j)

Funcionamiento de la batidora ①

La batidora esta diseñada para preparar salsas, sopas, mayonesas, comidas para bebes así como mezclar bebidas y batidos:

a) Introduzca el cuerpo del motor Ⓐ en la varilla de la batidora Ⓕ hasta que encaje.
b) Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha Ⓑ o el botón de turbo Ⓒ.
c) Para retirar la varilla, presione los botones de expulsión Ⓓ y extraiga la varilla de la batidora.

Puede utilizar la batidora en el vaso medidor Ⓖ, o en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla retire la olla del fuero para proteger la batidora de sobrecalentamientos.

Funcionamiento del accesorio batidor ②

Utilice el accesorio batidor metálico únicamente para montar nata, levantar claras y preparar mousse o postres instantáneos:

a) Inserte el batidor metálico Ⓘ en la caja de engranajes Ⓗ. A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor Ⓐ hasta que encaje.
b) Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor Ⓑ para ponerlo en marcha.
c) Para retirar el accesorio batidor, presione los botones de expulsión Ⓓ y retire el cuerpo de engranajes. A continuación, separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

Para unos resultados óptimos ...

- utilice un recipiente ancho en vez del vaso,
- mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj, manteniéndolo ligeramente inclinado.

Nata montada:
Batir hasta 400 ml de nata muy fría (contenido de grasa mínimo de 30 %, 4–8 ºC)
Comenzar con un nivel de velocidad bajo «1» y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel «15».

Claras montadas:
Batir hasta 4 claras de huevo.
Comenzar con un nivel de velocidad medio «7» y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel «15».

Funcionamiento del accesorio de preparación de alimentos ③

1 Cilindro empujador
2 Tapa
2a Acoplador de motor
2b Tubo empurador
2c Cierre de seguridad
3 Cuchilla
4 Recipiente
5 Base anti-deslizante (puede también servir de tapa)
6 Porta cuchillas
6a Accesorio para cortar
6b Cuchilla para rallar (grande)
6c Cuchilla para rallar (fino)
6d Accesorio corta-rodajas para cortar en juliana (rectangular)
6e Accesorio corta-rodajas para cortar en juliana (triangular)

Picar

(ver dibujo **I** con tabla j)

La cuchilla (3) está perfectamente apta para picar carne, queso, cebolla, hierbas aromáticas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc. Para picar alimentos muy duros, utilice el botón turbo Ⓒ.

N.B.: No pique comida demasiada dura tal como nueces de moscada, granos de café o cereales.

Antes de empezar a picar ...

- trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias, el chile,
- corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos,
- limpie la carne de huesos, tendones y nervios.

a) Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (3). ¡Atención, la cuchilla está muy afilada! Coger siempre con la parte superior de plástico. Coloque la cuchilla en el eje del accesorio picador en el centro del recipiente (4) y gírela hasta que se quede fija. Nunca utilice el recipiente sin la tapa anti-deslizante (5).
b) Introduzca los alimentos en el recipiente.
c) Coloque la tapa (2) encima del recipiente con el cierre de seguridad (2c) posicionado cerca del mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírela en los sentidos de la agujas del reloj hasta que el cierre de seguridad encaje con un «clic» debajo del mango.
d) Insertar el cuerpo del motor Ⓐ en el acoplador de motor (2a) hasta que encaje. Asegúrese que el cilindro empujador (1) este colocado.
e) Para poner el accesorio en marcha, presione el botón Ⓑ o Ⓒ del mango de la batidora y con la otra mano, sujete el recipiente.
f) Cuando haya finalizado, presione el botón Ⓓ para separar el cuerpo del motor. Quitar el cilindro empujador.
g) Presionar el cierre de seguridad (2c), girar la tapa (2) en el sentido contrario a las agujas del reloj para desengancharla y quitarla.
h/i) Antes de retirar los alimentos del recipiente, quitar con precaución las cuchillas girándolas y tirando.

Mezclar masas cremosas

Usando la cuchilla (3), también puede mezclar masas ligeras por ejemplo de crepes o masa de pasteles que contienen un máximo de 250 g de harina.
Para una masa de crepes, por ejemplo, bate primero los líquidos en el recipiente, luego añadir la harina y al final los huevos. Presionar el botón de turbo Ⓒ, mezcle la masa hasta que este cremosa.

Cortar rodajas / rallar

(ver dibujo **II** en la tabla de j)

Utilice el accesorio para cortar rodajas (6a), puede cortar en rodajas pepinillos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas crudas, calabacines, col.
Utilizando la cuchilla para rallar (6b, 6c), puede rallar manzanas, zanahorias, patatas crudas, remolacha, col, queso (blando o medio). El accesorio corta-rodajas (6d, 6e) para cortar los alimentos en juliana.
Estos accesorios deben ser utilizados con cuidado para evitar daños.

a) Ponga el accesorio (6a–6e) en el porta-cuchillas (6) y empujarlo en la posición. Coloque el porta cuchillas en el centro del recipiente y gírelo para que se quede fijo.
b) Ponga la tapa (2) en el recipiente con el cierre de seguridad (2c) colocado cerca

del mango del recipiente. Para cerrar la tapa, gírela en los sentidos de las agujas del reloj hasta que el cierre de seguridad encaje con un «clic» debajo del mango.
c) Insertar el cuerpo del motor Ⓐ en el acoplador de motor (2a) hasta que encaje. Seleccione la velocidad de acuerdo con las recomendaciones de la imagen (j).
d) Ponga la comida que se quiere procesar en el tubo empujador. Nunca ponga la mano en el tubo empujador mientras este funcionando su pequeño electro-doméstico. Utilice siempre el cilindro empujador (1) para introducir la comida.
e) Para poner el accesorio en marcha, presione el botón Ⓑ o Ⓒ del mango de la batidora.
f) Cuando haya finalizado, presione el botón Ⓓ para separar el cuerpo del motor. Quitar el cilindro empujador.
g) Presionar el cierre de seguridad (2c), girar la tapa (2) en el sentido contrario a las agujas del reloj para desengancharla y quitarla.
h) Antes de retirar los alimentos del recipiente, quitar el accesorio portacuchillas. Para desmontarlo, tirar del la parte que sobresale por encima del accesorio.

Como utilizar el accesorio picador ④

1 Parte superior
2 Cuchilla
3 Recipiente picador
4 Base/tapa antideslizante

El picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, chile (con agua), zana-horias, frutos secos, ciruelas etc. Cuando hay que picar alimentos duros ej. queso duro se usa el botón turbo Ⓒ.

Nota: No intente picar alimentos excesivamente duros como por ejemplo nuez moscada, café en grano, cereales o hielo.

Antes de empezar a picar ...
– trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias
– corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos
– limpie la carne de huesos, tendones y nervios.

Para obtener unos mejores resultados, por favor, lea la guía de preparaciones (j) y preste atención a las recomendaciones de velocidad.

Picar
a) Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (2). Atención: ¡La cuchilla está muy afilada! Sujetar siempre por la parte de plástico. Inserte la cuchilla en el eje del recipiente picador (3), presione hasta abajo y gire la cuchilla 90º hasta que quede fija. Nunca utilice el picador sin la tapa/base antideslizante (4) colocada.
b) Introduzca los alimentos en el recipiente del picador (3).
c) Coloque la parte superior (1) en la parte superior del recipiente picador (3).
d) Coloque el cuerpo del motor Ⓐ en la caja de engranajes del accesorio picador hasta que encaje perfectamente.
e) Presione el botón Ⓑ o Ⓒ para poner el accesorio picador en marcha. Durante su funcionamiento, coja el cuerpo del motor con una mano y el accesorio picador con la otra. Nunca utilice el accesorio picador durante más de 2 minutos.
f) Cuando haya finalizado, presione el botón Ⓓ para separar el cuerpo del motor.
g) Retira la parte superior.
h) Retire la cuchilla cuidadosamente.
i) Retire los alimentos procesados del recipiente. La base antideslizante se puede usar como tapa para el recipiente.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor Ⓐ y la caja de engranajes del batidor metálico Ⓗ únicamente con un paño húmedo. La tapa (2) puede lavarse debajo del agua pero no puede ser sumergida en el agua o lavada en el lavavajillas.
Recomendamos limpiar los accesorios para cortar los alimentos en juliana inmediatamente después de su uso para evitar que queden restos de comida en los espacios.
Las cuchillas y los accesorios (6a–6e) deben introducirse cuidadosamente en el lavavajillas. Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (por ejemplo zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

Accesorios

(disponibles a través de Servicio Técnico de Braun; sin embargo, no en todos los paises).

BC: Accesorio picador, diseñado para picar mayores cantidades, para preparar batidos, masas ligeras y para picar cubitos de hielo.

Ejemplos de recetas

Mayonesa (utilización de la varilla de la batidora)
200–250 ml de aceite,
1 huevo,
1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre,
Sal, pimiento al gusto

Ponga todos los ingredientes en este orden en el vaso mezclador. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Pulsar el botón turbo Ⓒ, mantenga la batidora en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévala lentamente hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

Vainilla-Miel-Ciruelas pasas
(como relleno para panqueques o para untar)
(Utilice el accesorio picador Ⓚ, velocidad: turbo)
Introduzca 60 gr de miel cremosa y 50 gr de ciruelas pasas en el cuenco de triturado y triture durante 10 segundos; después añada 30 ml de agua (con sabor a vainilla) y siga triturando durante 3 segundos.

Subject to change without notice.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2004/108/EC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2006/95/EC).

No tire este producto a la basura al final de su vida útil. Llévelo a un Centro de Asistencia Técnica Braun o a los puntos de recogida habilitados por los ayuntamientos.

Português

Os nossos produtos foram desenhados por forma a cumprir os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que aprecie em pleno este seu novo aparelho Braun.

Precaução
Por favor leia atenta e completamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

-  As lâminas e os utensílios (6a–6e) são muito afiados! Para evitar ferimentos, por favor manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, excepto quando estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. Em geral, recomendamos que mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- O aparelho foi construido para processor as quantidades normais num lar.
- Desconecte o aparelho da corrente sempre que não esteja a vigiá-lo e antes de o montar e desmontar, limpar ou guardar.
- Antes de o utilizar. Verifique se a corrente do seu lar corresponde à voltagem impressa na base do aparelho.
- Especialmente, quando estiver a utilizar o acessório misturador em líquidos quentes, não insira nem retire o pé do líquido enquanto estiver a funcionar (pode queimar-se).
- Não coloque o motor Ⓐ, nem a engrenagem do batedor metálico Ⓗ sob água corrente, nem o imerja em água.
- O copo Ⓖ é não pode ser levado ao microondas.
- Antes de funcionar com o <u>acessório de preparação de alimentos</u> Ⓙ, assegure--se de que o fecho da tampa (2c) está devidamente fechado e que o cilíndro para empurrar alimentos (1) está devidamente colocado.
- Durante o processamento, não insira outras peças no tubo de enchimento a não ser o cilíndro de empurrar alimentos (1).
- Desligue sempre o aparelho antes de remover a tampa (2).
- A tampa (2) pode ser limpa sob água corrente, mas não pode ser imersa em água nem lavada na máquina de lavar loiça.
- A taça (4) é não pode ser levada ao microondas.
- Os aparelhos electrodomésticos Braun cumprem as normas de seguranças aplicáveis. Reparações do aparelho ou substituição de cabos de corrente devem ser realizados apenas por pessoal dos serviços autorizados. Trabalhos de reparação indevidos ou inqualificados podem causar danos consideráveis ao utilizador.

Descrição

Ⓐ Motor
Ⓑ Interruptor de velocidade variável
Ⓒ Interruptor turbo
Ⓓ Botões de libertação dos vários elementos
Ⓔ Selector de velocidade variável
Ⓕ Pé misturador
Ⓖ Copo medidor com tampa vedante
Ⓗ Engrenagem do batedor metálico
Ⓘ Batedor metálico
Ⓙ Acessório preparação de alimentos (FP)
Ⓚ Acessório Picador (HC)

Determinação da velocidade

Quando activar o interruptor Ⓑ, a velocidade de processamento correspode à velocidade determinada no selector de velocidade variável Ⓔ. Quanto mais elevada for a velocidade escolhida, mais rápidos e finos serão os resultados.
Para uma velocidade de preparação máxima, pressione o interruptor turbo Ⓒ. Pode também utilizar o interruptor turbo para momentos de máxima potência sem ter que regular o selector de velocidade variável.
Dependendo da aplicação, recomendamos as seguintes velocidades:

Varinha	1... turbo
Batedor metálico	3… 15
Acessório de preparação de alimentos	ver quadro de velocidades nas imagens das secções (j)
Acessório Picador	ver quadro de velocidades nas imagens das secções (j)

Como utilizar a varinha ①

A varinha adequa-se perfeitamente à preparação de dips, molhos, sopas, maioneses e comida de bebés bem como para misturar bebidas e batidos:
a) Insira o motor Ⓐ no pé misturador Ⓕ até bloquear.
b) Introduza a varinha verticalmente no recipiente e pressione os interruptores Ⓑ ou turbo Ⓒ.
c) Para libertar o pé misturador após a utilização, pressione os botões Ⓓ e retire-o.

Pode utilizar a varinha com o copo medidor Ⓖ, tal como em outro recipiente. Quando misturar directamente na panela, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para proteger o aparelho de sobreaquecimento.

Como utilizar o batedor metálico ②

Utilize o batedor metálico para bater natas, levantar claras e misturar bavaroises e sobremesas pré-preparadas:
a) Insira o batedor metálico Ⓘ na engrenagem Ⓗ, e insira o motor Ⓐ na engrenagem do batedor metálico até que bloqueie.
b) Introduza o batedor metálico num recipiente e pressione o interruptor Ⓑ para funcionar.
c) Para libertar, pressione os botões Ⓓ e retire a engrenagem Ⓗ. Depois retire o batedor da engrenagem, puxando.

Para melhores resultados ...
- utilize uma taça larga em vez do copo medidor,
- mova o batedor metálico no sentido dos ponteiros do relógio, segurando-o ligeiramente inclinado.

<u>Natas batidas:</u>
Bata até um máximo de 400ml de nata fresca de cada vez (min. 30% de gordura, 4–8 ºC)
Comece com uma velocidade baixa «1» e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível «15».

<u>Claras em castelo:</u>
Bata até um máximo de 4 claras de cada vez. Comece com uma velocidade média «7» e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível «15».

Como utilizar o acessório de preparação de alimentos (FP) ③

1 Cilíndro de empurrar alimentos
2 Tampa
2a Encaixe para o motor
2b Tubo de enchimento
2c Fecho da tampa
3 Lâmina
4 Taça
5 Base anti-deslizante (serve também como tampa)
6 Suporte de peças
6a Acessório para fatiar
6b Acessório para picar (grosso)
6c Acessório para picar (fino)
6d Acessório Julienne (rectangular)
6e Acessório Julienne (triangular)

Picar

(ver imagem da secção **I**, no quadro de processamento j)

A lâmina (3) adequa-se perfeitamente para picar carne, queijo, cebolas, ervas, cenouras, nozes, avelãs, amêndoas, etc. Para picar alimentos mais duros, utilize o interruptor turbo Ⓒ.

N.B. Não pique alimentos demasiado duros tais como noz moscada, grãos de café e outros grãos.

Antes de picar…
- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras, chilis,
- retire os talos das ervas e descasque as nozes, avelãs e amendoas,
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne.

a) Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (3). Cuidado: a lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte de plástico superior. Coloque a lâmina do espigão metálico, colocado no centro da taça (4) e gire-a até bloquear. Coloque sempre a taça sobre a base anti-deslizante (5).
b) Insira os alimentos na taça.
c) Coloque a tampa (2) na taça com o fecho (2c) posicionado cerca da pega da taça. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a que encaixe com um clique, sobre a pega.
d) Insira o motor Ⓐ no encaixe para o motor (2a) até que bloqueie. Assegure-se que o cilíndro de empurrar alimentos (1) está devidamente colocado.
e) Para funcionar, pressione os interruptores Ⓑ ou Ⓒ do motor, e segure a pega da taça com a outra mão.
f) Após a utilização, pressione os botões Ⓓ para retirar o motor. Retire o cilíndro de empurrar alimentos.
g) Pressionando o fecho da tampa (2c), rode a tampa (2) no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, para destacar e levante-a.
h/i) Retire cuidadosamente a lamina, rodando e puxando, antes de retirar os alimentos processados.

Misturar massas ligeiras

Utilizando a lâmina (3), pode também misturar massas ligeiras tais como massa de panquecas ou bolos até um máximo de 250 gr de farinha.
Para massa de panquecas, por exemplo, primeiro verta os líquidos na taça, depois adicione a farinha e finalmente os ovos. Pressione o interruptor turbo Ⓒ e misture a massa até que fique suave.

Laminar / ralar

(ver imagem da secção **II**, no quadro de processamento j)

Utilizando a peça para laminar (6a), pode laminar pepinos, cebolas, cogumelos, maças, cenouras, rabanetes, batatas cruas, courgettes, couves. Utilizando a peça para ralar, pode ralar, por exemplo, maçãs, cenouras, batatas cruas, beterrabas, couves, queijo (de macio a médio). Os acessórios da nova varinha mágica Julienne (6d, 6e) permitem-lhe cortar qualquer alimento em tiras.
Estes acessórios devem ser manuseados com cuidado para evitar lesões.

a) Coloque as peças (6a–6e) no suporte para de peças (6) e encaixe-as. Coloque o suporte de peças no espigão metálico, colocado no centro da taça (4) e gire-o até bloquear.
b) Coloque a tampa (2) na taça com o fecho (2c) posicionado cerca da pega da taça. Para fechar a tampa, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a que encaixe com um clique, sobre a pega.
c) Insira o motor Ⓐ no encaixe para o motor (2a) até que bloqueie. Seleccione a velocidade de acordo com as recomendações na imagem (j).
d) Coloque os alimentos a ser processados no tubo de enchimento. Nunca coloque os dedos no tubo de enchimento quando o aparelho está em funcionamento. Utilize sempre o cilíndro de empurrar alimentos (1) para o efeito.
e) Pressione os interruptores Ⓑ ou Ⓒ do motor para funcionamento.
f) Após a utilização, pressione os botões Ⓓ para retirar o motor.
g) Pressionando o fecho da tampa (2c), rode a tampa (2) no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, para destacar e levante-a.
h) Retire o suporte para peças antes de retirar os alimentos processados. Para remover a peça, puxe-a para cima pela saliência na parte de baixo do suporte de peças.

Como funcionar com o acessório Picador ④

1 Parte superior do picador
2 Lâmina
3 Recipiente picador
4 Tampa/Base anti-deslizante

O Acessório Picador está desenhado para picar carne, queijo, cebola, ervas, alho, cenoura, chilis em conserva e frutos secos (nozes, avelãs, amendoas, ameixas secas, etc).
Quando cortar alimentos mais duros (ex. queijo rijo), use o botão turbo Ⓒ.

Nota: Não utilize o picador para picar alimentos extermamente duros como cubos de gelo, noz moscada, café em grão ou cereais.

Antes de picar ...
– corte em pedaços a carne, cebolas, alho, cenoura, chilis
– retire os talos das ervas aromáticas e as cascas dos frutos secos
– limpe a carne de ossos, tendões e cartilagens.

Para melhores resultados, por favor consulte o quadro de velocidades recomendadas (j).

Picar

a) Retire cuidadosamente a capa de plástico que cobre a lâmina (2). Cuidado: A lâmina encontra-se muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque a lâmina no eixo do recipiente picador (3). Pressione a lâmina para baixo e rode-a 90° até encaixar.
Coloque sempre o acessório picador sobre a base anti-deslizante (4).
b) Coloque os alimentos no recipiente picador.
c) Cubra o recipiente picador com a parte superior do picador (1).
d) Introduza o corpo do motor Ⓐ na parte superior do picador (1) até encaixar.
e) Pressione o interruptor Ⓑ ou Ⓒ para colocar o acessório picador a funcionar. Durante a operação de picar, segure o corpo do motor com uma mão enquanto segura o recipiente picador com outra. Não utilize o acessório picador continuamente durante mais de 2 minutos.
f) Após a utilização, pressione os botões Ⓓ para retirar o motor.
g) De seguida, remova a parte superior do picador.
h) Retire cuidadosamente a lâmina.
i) Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador. A base anti-deslizante pode ser utilizada como tampa para o acessório picador.

Limpar o aparelho

Limpe o motor Ⓐ e a engrenagem do batedor metálico Ⓗ apenas com um pano húmido.
A tampa (2) pode pode ser limpa sob água corrente, mas não pode ser imersa em água nem lavada na máquina de lavar loiça.
Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
Recomendamos a limpeza dos acessórios para cortar os alimentos em juliana imediatamente após a sua utilização para evitar acumulação de resíduos de alimentos.
As lâminas e acessórios (6a – 6e) devem ser cuidadosamente colocados na máquina de lavar loiça.
Quando processar alimentos coloridos (ex. Cenouras), as peças de plástico podem ficar descoloradas. Passe óleo vegetal nas peças antes de as limpar.

Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)

BC: Acessório picador, desenvolvido para picar maiores quantidades, para preparar batidos, massas e para picar cubos de gelo.

Exemplos de receitas

Maionese (use o pé misturador)
200–250 ml de óleo
1 ovo (gema e clara)
1 c.sopa de sumo de limão ou vinagre
Sal e pimenta a gosto

Verta todos os ingredientes no copo medidor de acordo com as instruções. Introduza o pé misturador no fundo do copo. Pressionando o interruptor Ⓒ, mantenha a varinha na posição até que o óleo se emulsione. Depois, sem desligar, mova suavemente a varinha, para cima e para baixo, até que a maionese fique bem ligada.

Exemplo de receita: Baunilha-Mel-Ameixas Secas (como recheio de panquecas ou cobertura)
(use o acessório do picador Ⓚ, velocidade: «turbo»)
Coloque 60 g de mel e 50 g de ameixas na tigela do cortador e ligue durante 10 segundos. Adicione depois 30 ml de água (aromatizada com baunilha) e ligue durante mais 3 segundos.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 2004/108/EC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (2006/95/EC).

Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.

Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design.
Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

Attenzione
Prima di usare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni.

- Le lame e gli accessori (6a–6e) sono molto affilati! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, si raccomanda di tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare l'apparecchio incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Assicurarsi che il voltaggio dell' impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Non immergere il gambo in liquidi bollenti e non toglierlo dal liquido quando è l'apparecchio ancora acceso.
- Non tenere la parte del corpo motore Ⓐ né l'attacco per la frusta Ⓗ sotto l'acqua corrente, né immergerli in acqua.
- Il bicchiere graduato Ⓖ non può essere utilizzato nel forno a microonde.
- Prima di utilizzare l'accessorio multifunzione Ⓙ, assicurarsi che l'aggancio del coperchio (2c) sia inserito nel modo corretto e che il pestello (1) sia nella posizione corretta.
- Non inserire altri accessori oltre al pestello (1) nel tubo di inserimento (2b) durante le lavorazioni.
- Spegnere sempre l'apparecchio, prima di rimuovere il coperchio (2).
- Il coperchio (2) può essere lavato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua, né lavato nella lavastoviglie.
- La ciotola (4) non può essere utilizzata nel microonde.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettere di

usarlo e portarlo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.

Descrizione

Ⓐ Corpo motore
Ⓑ Tasto interruttore acceso/spento per velocità variabile
Ⓒ Tasto velocità (turbo)
Ⓓ Tasto di sgancio
Ⓔ Regolatore della velocità
Ⓕ Gambo frullatore
Ⓖ Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria
Ⓗ Attacco per frusta
Ⓘ Frusta
Ⓙ Accessorio multifunzione (FP)
Ⓚ Tritatutto (HC)

Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore Ⓑ, la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità Ⓔ. Più elevata è quest'ultima, più velocemente e finemente si trita il cibo.
Per ottenere la massima velocità, premere il tasto velocità turbo Ⓒ. La funzione turbo consente di avere a disposizione la velocità massima per alcuni istanti senza spostare il regolatore di velocità.
Raccomandiamo le seguenti velocità:

Frullatore	1…turbo
Frusta	3…15
Per l'accessorio multifunzione	vedi le tabelle di velocità nelle immagini delle sezioni (j)
Tritatutto	vedi le tabelle di velocità nelle immagini delle sezioni (j)

Come utilizzare il vostro frullatore ①

Il frullatore è perfetto per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails:
a) Inserire il gambo frullatore Ⓕ nel corpo motore Ⓐ finchè non si blocca.
b) Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore Ⓑ o il tasto turbo Ⓒ solo dopo aver introdotto verticalmente il frullatore nel recipiente da utilizzare.
c) Per sganciare il gambo frullatore, premere il tasto Ⓓ e rimuovere il gambo frullatore.

E' possibile utilizzare il frullatore nei bicchieri Ⓖ in dotazione o anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

Come usare la frusta ②

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo e mescolare preparati già pronti per dessert:
a) Inserire la frusta Ⓘ nell'attacco Ⓗ, poi inserire il corpo motore Ⓐ nell'attacco finchè si blocca.
b) Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto Ⓑ per la lavorazione.
c) Per smontare, premere il tasto Ⓓ e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori ...
- utilizzate un contenitore più ampio, invece del bicchiere graduato,
- muovete la frusta in senso orario, mantenendola leggermente inclinata.

Panna montata
Montare fino a 400 ml di panna fresca (30% di grasso minimo, 4–8 °C).
Cominciare con una velocità bassa «1» e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a «15».

Albume a neve
Montare fino a 4 chiare d'uovo per volta.
Cominciare con una velocità media «7» e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a «15».

Come utilizzare l'accessorio multifunzione ③

1 Pestello
2 Interruttore
2a Innesto per corpo motore
2b Tubo di inserimento
2c Aggancio del dispositivo di blocco
3 Lame
4 Ciotola
5 Base anti-scivolo / coperchio
6 Aggancio degli accessori
6a Accessorio per affettare
6b Accessorio Tritatutto grande
6c Accessorio Tritatutto piccolo
6d Accessorio Julienne (rettangolare)
6e Accessorio Julienne (triangolare)

Tritare

(vedi figura Sezione **I** con tavola di lavorazione j)

Le lame (3) sono ideali per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc. Quando si tritano cibi molto duri, usare l'interruttore turbo Ⓒ.
Nota: Non tritare cibi estremamente duri, come noci-moscate, chicchi di caffé o granaglie.

Prima di tritare …
- tagliare a pezz i carne, formaggio,cipolle, aglio, carote, peperoni,
- rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci,
- rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.

a) Rimuovere con attenzione la copertura di plastica dalle lame (3). Attenzione: le lame sono molto affilate! Prenderle sempre dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (4) e premere verso il basso finché si bloccano. Inserire sempre la ciotola sulla base anti-scivolo (5).
b) Mettere il cibo nella ciotola tritatutto.
c) Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta.
d) Inserire il corpo motore Ⓐ nell'innesto (2a) fino a quando si blocca. Assicurarsi che il pestello sia al suo posto.
e) Premere il tasto Ⓑ o Ⓒ sul corpo motore e tenere la ciotola con la mano libera.
f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto Ⓓ per rimuovere il corpo motore. Rimuovere il pestello.
g) Premere il tasto del coperchio (2c), girare il coperchio (2) in senso anti-orario per sganciarlo e sollevarlo.
h/i) Rimuovere le lame con attenzione, girandole e tirandole, prima di togliere il cibo dalla ciotola.

Preparare impasti leggeri

Usando le lame (3), si possono anche preparare impasti leggeri come l'impasto per le frittelle o l'impasto per una torta contenente fino a 250 g di farina.
Per l'impasto delle frittelle, ad esempio, versare per prima cosa i liquidi nella ciotola, aggiungere poi la farina ed infine le uova. Premere l'interruttore turbo Ⓒ, miscelare l'impasto fino a quando diventa omogeneo.

Affettare / Sminuzzare

(vedi figura sezione **II** con tavola di lavorazione j)

Usando l'accessorio per affettare (6a), si possono affettare, ad esempio, cetrioli, cipolle, funghi, mele, carote, radici, patate, zucchine, cavoli.
Usando gli accessori tritatutto (6b, 6c), si possono sminuzzare, ad esempio, mele, carote, patate, barbabietole, cavoli, formaggio (morbido o di media consistenza).
Gli accessori Julienne (6d, 6e) permettono di tagliare il cibo a piccole strisce.
Questi accessori devono essere maneggiati con cautela per evitare infortuni.

a) Inserire l'accessorio (6a–6e) nell'apposito aggancio (6) e farlo scattare. Inserire l'aggancio sul perno al centro della ciotola e ruotarlo finché si blocca.
b) Agganciare il coperchio (2) alla ciotola con l'apposito aggancio (2c) posizionato vicino al manico della ciotola. Per bloccare il coperchio, ruotarlo in senso orario fino a quando si aggancia.
c) Inserire il corpo motore nell'innesto (2a) fino a quando si blocca. Selezionare la velocità in base alle raccomandazioni della figura (j).
d) Inserire il cibo da lavorare nel tubo di inserimento. Non inserire nulla nel tubo di inserimento quando l'apparecchio è acceso. Utilizzare sempre il pestello (1) per inserire il cibo.
e) Premere il tasto Ⓑ o Ⓒ sul corpo motore per azionare l'apparecchio.
f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto Ⓓ per rimuovere il corpo motore.
g) Premendo l'aggancio del coperchio (2c), girare il coperchio in senso anti-orario per aprirlo e sollevarlo.
h) Rimuovere l'accessorio dall'aggancio prima di togliere il cibo. Per rimuovere l'aggancio, spingerlo verso l'alto fino a quando sporge dall'aggancio.

Come utilizzare gli accessori tritatutto ④

1 Parte superiore
2 Lame
3 Ciotola tritatutto
4 Base antiscivolo/coperchio

Il tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, chili (con acqua), erbe, carote, noci, mandorle, nocciole, prugne etc.
Per tritare cibi duri (come ad esempio il parmigiano) usare la funzione di velocità turbo Ⓒ.

N.B.: Non tritate cose estremamente dure come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare ...
– tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote, peperoncino
– togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
– rimuovere ossa, tendini e cartillagini dalla carne.

Per risultati migliori, fare riferimento alle raccomandazioni della guida sui settaggi della velocità.

Tritare
a) Rimuovere attentamente la co-pertura di plastica dalle lame (2). Attenzione: Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (3). Premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle. Inserire sempre la ciotola nella base antiscivolo (4).
b) Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto
c) Mettere la parte superiore (1) sulla ciotola/bicchiere tritatutto.
d) Inserire il corpo motore Ⓐ sulla parte superiore (1) fino a quando si blocca.
e) Premere il tasto Ⓑ o Ⓒ per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano.
Non usare il tritatutto per più di 2 minuti.
f) Dopo l'utilizzo, premere il tasto Ⓓ per rimuovere il corpo motore. Rimuovere il pestello.
g) Quindi rimuovete la parte superiore.
h) Togliere la lame con attenzione.
i) Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo per la ciotola bicchiere.

Pulire l'apparecchio

Pulire il corpo motore Ⓐ e l'attacco per la frusta Ⓗ solo con un panno umido.
Il coperchio (2) può essere risciacquato sotto l'acqua corrente, ma non deve essere immerso nell'acqua né lavato nella lavastoviglie.
Raccomandiamo di pulire gli accessori Julienne immediatamente dopo l'uso, per prevenire che il cibo rimanga nei fori. Le lame e gli accessori (6a–6e) devono essere posizionate con attenzione nella lavastoviglie.
Quando si lavora cibo pigmentato (ad esempio le carote), le parti in plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Accessori

(disponibili nel centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)

BC: Ideale per tritare grandi quantità di carne, frullati, imasti soffici, tritare ghiaccio.

Esempio di ricetta

<u>Maionese (usare il frullatore)</u>
200–250 ml di olio
1 uovo (tuorlo e albume)
1 cucchiaio da tavola di succo di limone o aceto
Sale e Pepe qb

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Premere l'interruttore turbo Ⓒ, mantenere il frullatore in questa posizione finchè l'olio si emulsiona. Poi, senza spegnere l'apparecchio, muoverlo delicatamente su e giù fino a quando la maionese è composta e soffice.

Esempio di ricetta Vaniglia-Miele-Prugne
(come ripieno di frittella o da spalmare)
(usare l'accessorio tritatutto Ⓚ, velocità: turbo)
Versare 60 g di miele cremoso e 50 g di prugne nella ciotola del tritatutto e tritare per 10 secondi, poi aggiungere 30 ml di acqua (al sapore di vaniglia) e tritare ancora il tutto per 3 secondi.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CE 2004/108 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).

Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.

Nederlands

Onze produkten worden gemaakt om te kunnen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun apparaat.

Waarschuwing:
Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.

- De messen en opzetstukken (6a–6e) zijn zeer scherp! Ga zeer voorzichtig om met de messen om verwondingen te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.
- Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat, het uit elkaar haalt of weer in elkaar zet of voordat u het apparaat opbergt.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Vooral als u de staafmixervoet in hete vloeistoffen zet, zorg er dan voor dat u de staafmixervoet niet al werkend in de vloeistof plaatst of deze er al werkend uit haalt.
- Het motorgedeelte Ⓐ en het tandwielgedeelte van de garde Ⓗ niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De maatbeker Ⓖ is niet geschikt voor in de magnetron.
- Zorg ervoor, voordat u de grote kom Ⓙ gebruikt, dat de deksel (2c) is vastgeklikt en dat de vulstop (1) op zijn plaats is.
- Plaats geen andere hulpstukken dan de vulstop in de vulschacht.
- Schakel altijd het apparaat uit, voordat u het deksel (2) verwijderd.
- Het deksel (2) kan onder stromend water schoongemaakt worden; dompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig.
- De grote kom (4) is niet geschikt voor in de magnetron.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan de elektrische apparaten mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig servicepersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.

Beschrijving:

Ⓐ Motorgedeelte
Ⓑ Aan/uit schakelaar voor variabele snelheid
Ⓒ Aan/uit-schakelaar voor turbosnelheid
Ⓓ Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
Ⓔ Snelheidsregelaar
Ⓕ Steel van staafmixer
Ⓖ Maatbeker met luchtdicht deksel
Ⓗ Tandwielgedeelte voor garde
Ⓘ Garde
Ⓙ Hulpstuk voor voedselbereiding (FP)
Ⓚ Hakmolen (HC)

De snelheid instellen

Als de schakelaar Ⓑ wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar Ⓔ. Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien en hoe fijner het resultaat van de bewerking zal zijn.
De maximale snelheid wordt echter alleen bereikt door turboschakelaar Ⓒ in te drukken. U kunt de turboschakelaar ook gebruiken om de snelheid tijdelijk op te voeren zonder de snelheidsregelaar opnieuw in te hoeven stellen.
Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staafmixer	1...turbo
Garde	3...15
Hulpstuk voor voedselbereiding	snelheidstabel bij afbeeldingsoverzichten (j)
Hakmolen	snelheidstabel bij afbeeldingsoverzichten (j)

De bediening van de staafmixer ①

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soep, mayonaise en babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes:
a) Steek het motorgedeelte Ⓐ in de steel van de mixer Ⓕ totdat deze vastklikt.
b) Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar Ⓑ of de turboschakelaar Ⓒ.
c) Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen Ⓓ ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

U kunt de staafmixer gebruiken in combinatie met de maatbeker Ⓖ, maar ook met kommen, schalen, pannen etc. Als u tijdens het koken de inhoud van een pan wilt pureren, dient u de pan eerst van het fornuis te halen. Anders kan de staafmixer namelijk oververhit raken.

De bediening van de garde ②

De garde dient alleen gebruikt te worden voor het kloppen van slagroom en eieren en voor het mengen van luchtig deeg en instant desserts:
a) Steek de garde Ⓘ in het tandwielgedeelte Ⓗ. Vervolgens steekt u het motorgedeelte Ⓐ in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
b) Houd de garde in een kom/schaal etc. en druk dan pas de schakelaar Ⓑ in om het apparaat aan te zetten.

c) Wilt u de garde weer losklikken, dan houdt u de knoppen Ⓓ ingedrukt terwijl u aan het tandwielgedeelte trekt. Trek vervolgens de garde uit het tandwielgedeelte.

Voor het beste resultaat is het raadzaam ...
- om niet de maatbeker te gebruiken, maar een brede schaal/kom,
- om de garde met de klok mee te bewegen en deze enigszins schuin te houden.

Slagroom:
Klop niet meer dan 400 ml gekoelde room (minimaal 30 % vet, 4–8 °C).
Begin met een lage snelheid «1» en voer dit op naar stand «15».

Geklopt eiwit:
Niet meer dan 4 eieren tegelijk te kloppen.
Begin met een matige snelheid «7» en voer dit al kloppend op naar stand «15».

Het bedienen van het hulpstuk voor voedselbereiding (FP) ③

1 Vulstop
2 Deksel
2a Aandrijfdeel
2b Vulschacht
2c Bevestigingsmechanisme
3 Mes
4 Kom
5 Anti-slip bodem/deksel
6 Snijplaathouder
6a Snijschijf
6b Raspplaat (grof)
6c Raspplaat (fijn)
6d Julienneplaat (rechthoekig)
6e Julienneplaat (driehoekig)

Hakken

(zie afbeelding **I** bij tabel j)

Het mes (3) is uiterst geschikt voor het hakken van vlees,ui, kruiden, knoflook, walnoten, amandelen, etc. Voor het hakken van harde ingrediënten, de turbo schakelaar gebruiken.

N.B.: Hak geen extreem hard voedsel, zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voordat u de hakmolen gebruikt ...
- snij vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen, spaanse pepers voor
- verwijder steeltjes van kruiden, haal de doppen van noten af
- verwijder botjes, pezen en kraakbeen uit vlees.

a) Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (3). Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Pak het altijd vast bij het plastic uiteinde. Plaats het mes op de pen in het midden van de kom (4) en druk deze naar beneden totdat het vastklikt. Plaats de kom altijd op de anti-slip bodem (5).
b) Doe de ingrediënten in de kom.
c) Plaats het deksel (2) op de kom en wel zo dat het bevestigingsmechanisme (2c) wordt geplaatst rechts naast de hendel van de kom. Om het deksel vast te klikken, draait u het kloksgewijs zodat het bevestigingsmechanisme vastklikt boven de hendel.
d) Bevestig het motorgedeelte Ⓐ op het aandrijfdeel (2a) tot dit vastklikt. Zorg dat de vulstop (1) op zijn plek is.
e) Om het apparaat te bedienen, drukt u op de aan/uit schakelaar Ⓑ of Ⓒ Hou met uw andere hand de kom vast.
f) Druk na gebruik op de knoppen Ⓓ om het motorgedeelte te verwijderen. Verwijder de vulstop.
g) Druk op het bevestigingsmechanisme (2c), draai het deksel (2) tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het op.
h/i) Verwijder voorzichtig het mes door het te draaien en op te tillen voor u het verwerkte voedsel uit de kom haalt.

Dun beslag mixen

Met het mes (3), kunt u ook dun beslag zoals pannekoekenbeslag of cakebeslag op basis van maximaal 250 gram bloem mixen. Voor bijvoorbeeld pannekoekenbeslag, giet u eerst de vloeistof in de kom, vervolgens de bloem en tenslotte de eieren. Druk op de turboschakelaar Ⓒ en mix het beslag totdat het glad is.

Snijden / raspen

(zie afbeelding **II** bij tabel j)

Gebruik de snijplaat (6a) voor bijvoorbeeld het snijden van komkommers, uien, champignons, appels, wortelen, radijsjes, rauwe aardappelen, courgettes en kool. Met de raspplaat (6b, 6c) raspt u bijvoorbeeld appels, wortelen, rauwe aardappelen, bietjes, kool en zachte kaas. De Julienne platen (6d, 6e) snijden voedsel in stroken.
Deze apparaten dienen met zorg behandeld te worden om verwondingen te voorkomen.

a) Plaats (6a–6e) in de snijplaathouder (6) en klik het vast. Plaats de snijplaathouder op de pen in het midden van de kom en druk deze naar beneden totdat het vastklikt.
b) Plaats het deksel (2) op de kom en wel zo dat het bevestigingsmechanisme (2c) wordt geplaatst rechts naast de hendel van de kom. Om het deksel vast te klikken, draait u het kloksgewijs zodat het bevestigingsmechanisme vastklikt boven de hendel.
c) Bevestig het motorgedeelte op het aandrijfdeel tot dit vastklikt. Selecteer de aanbevolen snelheid op basis van de tabel op figuur (j).
d) Vul de vulschacht met de ingrediënten. Ga nooi met uw hand in de vulschacht als het apparaat ingeschakeld is. Gebruik altijd de vulstop (1) om eten mee door het apparaat te duwen.
e) Druk op schakelaar Ⓑ of Ⓒ op het motorgedeelte.
f) Druk na gebruik op de knoppen Ⓓ om het motorgedeelte te verwijderen.
g) Druk op het bevestigingsmechanisme (2c), draai het deksel (2) tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het op.
h) Neem de snijplaathouder uit het de kom voordat u het bereide voedsel er uit haalt. Om de snij- of raspplaat (6a – 6e) uit de houder te krijgen, drukt u op het uitstekende gedeelte onderop de houder.

De bediening van de hakmolen ④

1 Bovenkant
2 Mes
3 Hakmolen
4 Anti-slip bodem/deksel

De hakmolen is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, Spaanse pepers (met water), wortels, walnoten, hazelnoten, amandelen, pruimen, etc.
Bij het hakken van hard voedsel (bv harde kaas) gebruikt u de Turbo schakelaar Ⓒ.

N.B.: Gebruik de hakmolen niet voor zeer harde ingrediënten zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voordat u gaat snijden ...

- snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortels alsvast, Spaanse pepers in kleine stukken
- verwijder steeltjes van kruiden en haal noten uit hun schaal
- verwijder botjes, pezen en kraakbeen van het vlees.

Voor de beste resultaten verwijzen wij u naar de aanbevolen snelheden in de gebruikstabel.

Snijden/hakken

a) Verwijder voorzichtig het plastic kapje van het mes (2). Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Pak het mes altijd vast aan de plastic bovenkant. Plaats het mes over de pin in het midden van de hakmolen (3). Druk het mes naar beneden en draai deze 90° tot het vastklikt. Plaats de hakmolen altijd op de antislip bodem (4).
b) Doe de ingrediënten in de hakmolen.
c) Plaats de bovenkant (1) op de hakmolen.
d) Schuif het motorgedeelte Ⓐ in het bovenkant (1) tot deze vastklikt.
e) Druk op schakelaar Ⓑ of Ⓒ om de hakmolen aan te zetten. Houdt tijdens het snijden het motorhuis met de ene hand vast en de hakmolen met de andere. Gebruik de hakmolen niet langer dan 2 minuten.
f) Druk na gebruik op de knoppen Ⓓ om het motorgedeelte te verwijderen.
g) Verwijder vervolgens de bovenkant.
h) Verwijder voorzichtig het mes uit de hakmolen.
i) Verwijder het fijngehakte voedsel uit de hakmolen. De antislip bodem dient tevens als deksel voor de hakmolen.

Schoonmaken

Het motorgedeelte Ⓐ en tandwielgedeelte Ⓗ van de garde mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Het deksel (2) kan gereinigd worden onder stromend water. Dompel deze echter niet onder in water. Ook is deze niet vaatwasbestendig. Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. We raden aan de julienne onderdelen direct schoon te maken na gebruik om te voorkomen dat voedselresten achterblijven in de gaten. Messen en onderdelen (6a-6e) dienen voorzichtig in de vaatwasser gezet te worden.
Wanneer sterk gekleurd voedsel (bijv. wortel) wordt bereid kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Deze kleur kunt u verwijderen met plantaardige olie voordat u het schoonmaakt.

Accessoires

(verkrijgbaar bij de servicecentra van Braun; dit geldt echter niet in alle landen)

BC: Extra snijstuk, bij uitstek geschikt voor het snijden van grote hoeveelheden, maar ook voor het bereiden van milkshakes en luchtig deeg en voor het fijnmalen van ijsblokjes.

Voorbeeldrecept

Mayonaise (met staafmixervoet)
200–250 ml. olie
1 ei (zowel de dooier als het eiwit)
1 eetlepel citroensap of azijn
Zout en peper naar smaak
Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de maatbeker. Houd de staafmixer net boven de bodem van de maatbeker. Houd de turboschakelaar Ⓒ ingedrukt totdat het geheel goed vermengd is; beweeg de staafmixer hierbij niet. Vervolgens beweegt u de mixer, zonder hem uit te zetten, langzaam van boven naar beneden totdat er een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

Vanille-honing-pruimen (bijvoorbeeld voor op de pannenkoek of als spread)
(gebruik de hakmolen Ⓚ, op snelheid «turbo»). Plaats 60 gram honing en 50 gram pruimen in de hakmolen en hak deze 10 seconden lang. Voeg vervolgens 30 ml water en vanilla en hak het geheel nog 3 seconden.

Wijzigingen voorbehouden.

Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 2004/108 en aan de EG laagspannings richtlijn 2006/95.

Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.

Dansk

Vores produkter er skabt til at opfylde de højeste krav, hvad angår kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

Advarsel
Læs hele brugsvejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug.

- Bladene og tilbehøret (6a–6e) er meget skarpe! Håndter bladene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Dette produkt er ikke beregnet til at bruges af børn eller svagelige personer uden overvågning af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed. Generelt anbefaler vi at produktet opbevares utilgængeligt for børn.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Før brug kontrolleres det, om netspændingen svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Især når håndblenderens tilbehør anvendes i varm væske, må blenderskaftet ikke føres ned i eller fjernes fra væsken, mens apparatet er tændt.
- Motordelen Ⓐ og piskerisets gearkasse Ⓗ må ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
- Kanden Ⓖ kan ikke gå i mikroovnen.
- Før der tændes for blenderglastilbehøret Ⓙ, skal du kontrollere, at lågets låsemekanisme (2c) er klikket korrekt ind, og at skubberen (1) er på plads.
- Der må ikke indføres andre værktøjer i påfyldningsrøret (2b) end skubberen (1) under driften.
- Sluk altid for apparatet, før låget (2) fjernes.
- Låget (2) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
- Skålen (4) kan ikke gå i mikroovnen.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan udsætte brugeren for stor risiko.

Beskrivelse

Ⓐ Motordel
Ⓑ Tænd/sluk-knap til variabel hastighed
Ⓒ Turboknap
Ⓓ Knapper til frigørelse af de bevægelige dele
Ⓔ Regulator til variabel hastighed
Ⓕ Blenderskaft
Ⓖ Målebæger med lufttæt låg
Ⓗ Piskerisets gearkasse
Ⓘ Piskeris
Ⓙ Blenderglastilbehør (FP)
Ⓚ Hakker (HC)

Indstilling af hastighed

Når kontakten Ⓑ aktiveres, svarer funktionshastigheden til indstillingen på regulatoren for variabel hastighed Ⓔ. Jo højere hastighedsindstillingen er, jo hurtigere og finere bliver fødevarerne hakkede.
Tryk på turboknappen Ⓒ for at opnå maksimal hastighed. Du kan også anvende turbokontakten til at få hurtige, kraftige pulseringer uden at skulle stille på fartregulatoren.

Afhængig af model anbefaler vi følgende hastighedsindstillinger:

Håndblender	1... turbo
Piskeris	3... 15
Blenderglastilbehør	se hastighedstabeller i billedafsnit (j)
Hakker	se hastighedstabeller i billedafsnit (j)

Sådan bruges din håndblender ①

Håndblenderen er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, babymad samt til at blande drinks og milkshakes:
a) Sæt motordelen Ⓐ fast på blenderskaftet Ⓕ, indtil den låser.
b) Før håndblenderen ned i beholderen, og tryk på knappen Ⓑ eller turboknappen Ⓒ.
c) Tryk på knapperne Ⓓ, og træk i blenderskaftet for at frigøre det efter brug.

Håndblenderen kan bruges i målebægeret Ⓖ eller i en hvilken som helst anden beholder. Når du blender direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at beskytte apparatet mod overophedning.

Sådan bruges piskeriset ②

Brug kun piskeriset til at piske flødeskum, æggehvider, sandkagedej og færdige dessertblandinger:
a) Sæt piskeriset Ⓘ i gearboksen Ⓗ, og sæt derpå motordelen Ⓐ fast på gearboksen, til den låser.
b) Placer piskeriset langt nede i en beholder. Først da trykkes på kontakten Ⓑ for at starte.
c) For at frigøre gearkassen skal du trykke på knapperne Ⓓ og trække den af. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

For at opnå de bedste resultater ...
- anvend en bred skål i stedet for kanden,
- bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.

<u>Flødeskum:</u>
Pisk kun op til 4 dl afkølet piskefløde (min. 30 % fedtindhold, 4–8 °C).
Start på lav hastighed «1», og øg hastigheden til «15», mens du pisker.

<u>Æggesne:</u>
Pisk kun op til 4 æggehvider ad gangen.
Start på middel hastighed «7», og øg hastigheden til «15», mens du pisker.

Sådan bruges blenderglastilbehøret ③

1 Skubber
2 Låg
2a Kobling til motordel
2b Påfyldningsrør
2c Låsemekanisme til låg
3 Blad
4 Skål
5 Skridsikkert underlag (fungerer også som låg)
6 Tilbehørsholder
6a Skive-tilbehør
6b Opskærings-tilbehør
6c Finskærings-tilbehør
6d Julienne-tilbehør (firkantede strimler)
6e Julienne-tilbehør (trekantede strimler)

Hakke

(se illustration **I** med bearbejdningstabel j)
Bladet (3) er meget velegnet til at hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler etc. Brug turboknappen Ⓒ for at hakke hårde ting.
NB: Hak ikke ekstremt hårde madvarer som muskatnød, kaffebønner og korn.

Før du hakker ...
- skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker,
- fjern stilke fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne,
- fjern ben, sener og brusk fra kød.

a) Fjern forsigtigt plastdækslet fra bladet (3). Advarsel: Bladet er meget skarpt! Hold altid i den øverste plastikdel. Placer bladet på tappen i midten af skålen (4), og drej den for at låse den på plads. Placer altid skålen på det skridsikre underlag (5).
b) Placer maden i hakkeskålen.
c) Sæt låget (2) fast på skålen med låsemekanismen (2c) placeret ved siden af skålens håndtag. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
d) Sæt motordelen Ⓐ fast på koblingen (2a), indtil den låser. Kontroller, at skubberen (1) er på plads.
e) For at betjene blenderen trykkes på kontakten Ⓒ eller Ⓑ på motordelen, mens du tager fat i skålen med den anden hånd.
f) Tryk på knapperne Ⓓ efter brug for at løsne motordelen. Fjern skubberen.
g) Mens du trykker på lågets låsemekanisme (2c), drejes låget (2) mod uret for at låse det op og løfte det af.
h/i) Tag forsigtigt bladet af ved at dreje og trække i det, før de behandlede madvarer fjernes.

Sådan blandes en let dej

Med bladet (3) kan du også blande en let dej som f.eks. pandekagedej eller en kageblanding baseret på op til 250 g mel.
Til pandekagedej hældes de flydende ingredienser først i kanden. Derefter tilsættes mel og til sidst æg. Bland dejen, til den er glat, ved at trykke på turboknappen Ⓒ.

Snitte / rive

(se illustration afsnit **II** med bearbejdningstabel j)
Ved hjælp af snitteværktøjet (6a) kan du snitte f.eks. agurker, løg, champignoner, æbler, gulerødder, radiser, rå kartofler, courgetter, kål.
Ved hjælp af rivetilbehøret (6a) kan du rive f.eks. æbler, gulerødder, rå kartofler, rødbeder, kål og blød til mellemhård ost. Julienne-tilbehørene (6d, 6e) strimler maden.

Alle redskaber skal håndteres forsigtigt for at undgå skader.

a) Placer et stykke tilbehør (6a–6e) i tilbehørsholderen (6), og klik det på plads. Placer tilbehørsholderen på tappen i midten af skålen, og drej den for at låse den på plads.
b) Sæt låget (2) fast på skålen, så låsemekanismen (2c) er placeret ved siden af skålens håndtag. Låget låses ved at dreje det med uret, så låsemekanismen klikker på plads over håndtaget.
c) Sæt motordelen fast på koblingen (2a), indtil den låser. Vælg hastighedsindstilling efter anbefalingerne i illustration (j).
d) Fyld de madvarer, som skal bearbejdes, i påfyldningsrøret. Ræk aldrig ned i påfyldningsrøret, når der er tændt for apparatet. Brug altid skubberen (1) til at skubbe madvarerne ned med.
e) Tryk på kontakten Ⓑ eller Ⓒ på motordelen for at betjene apparatet.
f) Tryk på knapperne Ⓓ efter brug for at løsne motordelen.
g) Mens du trykker på lågets låsemekanisme (2c), drejes låget mod uret for at låse det op og løfte det af.
h) Tag tilbehørsholderen af, før de behandlede madvarer fjernes. For at fjerne tilbehøret skal du trykke op på den ende, som stikker ud i bunden af tilbehørsholderen.

Brug af hakketilbehør ④

1 Overdel
2 Knivindsats
3 Hakkeskål
4 Skridsikker bund/låg

Hakkeren er særdeles velegnet til hakning af kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, chili (med vand), gulerødder, valnødder, hassselnødder, mandler, svesker etc.
Brug turboknappen Ⓒ ved hakning af hårde fødevarer (f.eks. fast ost).

N.B.: Hak ikke meget hårde fødevarer som f.eks. isterninger, muskatnød, kaffebønner og kerner.

Før du begynder at hakke ...
– skær kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder i mindre stykker,
– fjern stilkene fra krydderurter, afskal nødderne,
– fjern ben, sener og brusk fra kødet.

Se de anbefalede hastighedsindstillinger i brugsvejledningen (j) for at få de bedste resultater.

Brug af hakker
a) Fjern forsigtigt plasticbeskyttelsen fra knivindsatsen (2). Vigtigt: Kniven er meget skarp! Hold altid på den øverste plasticdel. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (3). Tryk knivindsatsen ned og drej 90°, så den låser. Placer altid hakkeskålen på den skridsikre bund (4).
b) Kom ingredienserne i hakkeskålen.
c) Sæt overdelen (1) på hakkeskålen.
d) Sæt motordelen Ⓐ på overdelen (1), til den låser.
e) Tryk på knap Ⓑ eller Ⓒ for at starte hakkeren. Hold på motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens du arbejder. Brug ikke hakkeren i mere end 2 minutter.
f) Tryk på knapperne Ⓓ efter brug for at løsne motordelen.
g) Fjern derefter overdelen.
h) Tag forsigtigt kniven op.
i) Fjern ingredienserne fra hakkeskålen. Den skridsikre bund fungerer også som låg på hakkeskålen.

Rengøring af apparatet

Motordelen Ⓐ og piskerisets gearkasse Ⓗ må kun rengøres med en fugtig klud. Låget (2) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
Vi anbefaler at Julienne-redskaberne rengøres direkte efter brug for at undgå at madrester sætter sig fast i åbningerne. Knive og redskaber (6a–6e) bør placeres forsigtigt i vaskemaskinen.
Hvis der hakkes stærkt farvede fødevarer (fx gulerødder), kan apparatets plastikdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Tilbehør

(fås hos Braun Kundeservice; dog ikke i alle lande)

BC: hakketilbehør, ideel til hakning af større mængder, milkshakes, let dej samt til at knuse isterninger.

Eksempler på opskrifter

Mayonnaise (brug håndblender)
2–2,5 dl olie
1 æg (blomme og hvide)
1 spsk. citronsaft eller vineddike
Salt og peber
Fyld alle ingredienser i målebægeret i den orden, de står opført ovenfor. Sæt håndblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tryk på turboknappen Ⓒ, og hold håndblenderen i denne stilling, til olien tykner. Uden at slukke bevæges blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er ensartet.

Vanilje-honning-svesker (som fyld i pandekager eller til at smøre på brød) (brug hakketilbehøret Ⓚ, hastighed: «turbo»
Fyld 60 g flydende honning og 50 g stenfri svesker i hakkeskålen, og hak 10 sekunder. Tilføj 3 dl vand (med vaniljepulver) og hak i 3 sekunder.

Oplysningerne heri kan ændres uden varsel.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 2004/108/EC og Lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.

Norsk

Våre produkter er designet for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

Advarsel
Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

• Bladene og verktøyene (22a–c) er svært skarpe! For å unngå skader, må du behandle bladene med stor forsiktighet.

- Dette produktet er ikke ment å brukes av barn eller personer med redusert fysisk eller mental kapasitet, med mindre en person ansvarlig for barnets eller den andre personens sikkerhet har kontroll over situasjonen. Generelt anbefaler vi at produktet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Når du bruker mikserredskapene i varme væsker må du ikke senke motordelen i væsken eller fjerne stavmikseren fra væsken mens apparatet er påslått.
- Motordelen Ⓐ eller girkoplingen for visp Ⓗ skal ikke holdes under rennende vann eller senkes ned i vann.
- Målebegeret Ⓖ kan ikke brukes i mikrobølgeovn.
- Før du bruker <u>mattilberedningsredskapene</u> Ⓙ, må du forsikre deg om at låsehaken (2c) er klikket på plass og at stapperen (1) er i påfyllingsrøret (2b).
- Ikke bruk andre redskaper enn stapperen (1) i påfyllingsrøret under tilberedningsprosessen.
- Slå alltid av apparatet før du tar av lokket (2).
- Lokket (2) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Bollen (4) kan ikke brukes i mikrobølgeovn.
- Elektriske apparater fra Braun tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.

Beskrivelse

Ⓐ Motordel
Ⓑ På/av-bryter for regulerbar hastighet
Ⓒ Turbobryter
Ⓓ Knapper for å frigjøre delene
Ⓔ Regulerbar hastighetskontroll
Ⓕ Blandestav
Ⓖ Målebeger med lufttett lokk
Ⓗ Girkopling for visp
Ⓘ Visp
Ⓙ Mattilberedningsredskap (FP)
Ⓚ Hakketilbehør (HC)

Regulering av hastighet

Når bryteren Ⓑ aktiveres, vil hastigheten for tilberedning være samsvarende med innstillingen av den regulerbare hastighetskontrollen Ⓔ. Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultat.

For maksimal tilberedningshastighet, trykk på turbobryteren Ⓒ. Du kan også bruke turbobryteren til kortere, kraftige pulser uten å manipulere den regulerbare hastighetskontrollen.

Avhengig av redskapet som brukes, anbefaler vi følgende innstillinger av hastighet:

Stavmikser	1... turbo
Visp	3... 15
Mattilberednings-redskap	se hastighetstabell i bildeseksjon (j)
Hakketilbehør	se hastighetstabell i bildeseksjon (j)

Slik bruker du stavmikseren ①

Stavmikseren passer utmerket til tilberedning av dip, sauser, supper, majones og babymat så vel som miksing av drikker og milkshake:

a) Sett motordelen Ⓐ på blandestaven Ⓕ til den går i lås.
b) Sett stavmikseren ned i beholderen og trykk deretter på bryteren Ⓑ eller turbobryteren Ⓒ.
c) Trykk på knappen Ⓓ for å frigjøre blandestaven og trekk den så av.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret Ⓖ og enhver annen beholder. Når du blander direkte i en kasserolle under koking, skal kasserollen først tas bort fra platen for å beskytte stavmikseren mot overoppheting.

Slik bruker du vispetilbehøret ②

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter:

a) Monter vispen Ⓘ i girkoplingen for vispen Ⓗ og monter deretter motordelen Ⓐ i girkoplingen slik at den låses på plass.
b) Plasser vispen i en bolle og trykk deretter inn bryteren Ⓑ før bruk.
c) For frigjøring, trykk på knappen Ⓓ og dra av girkoplingen. Trekk deretter vispen ut av girkoplingen.

For best resultat ...

- bruk ikke miksebegeret, men en vid arbeidsbolle,
- beveg vispen i klokkeretningen mens du holder den lett på skrå.

<u>Pisket krem:</u>
Ikke pisk mer enn 400 ml kremfløte (minst 30 % fettinnhold, 4–8 °C).
Start med lav hastighet «1» og øk hastigheten til «15» mens du pisker.

<u>Stivpisket eggehvite:</u>
Ikke pisk mer enn fire eggehviter.
Start med middels hastighet «7» og øk til hastighet «15» mens du pisker.

Hvordan du bruker hakkeutstyret ③

1 Stapper
2 Lokk
2a Kopling for motordel
2b Påfyllingsrør
2c Låsehake
3 Knivinnsats
4 Bolle
5 Anti-gli-base (fungerer også som lokk)
6 Innsatsholder
6a Skive-tilbehør
6b Oppskjærings-tilbehør
6c Finskjærings-tilbehør
6d Julienne-tilbehør (firkantede strimler)
6e Julienne-tilbehør (trekantede strimler)

Hakking

(se bildeseksjon **I** med tilberedningstabell j)

Kniven (3) passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler osv. Ved hakking av harde ingredienser, bruk turbobryteren Ⓒ.
NB: Ikke hakk ekstremt harde ingredienser, som for eksempel muskatnøtter, kaffebønner og korn.

Før hakking ...

- på forhånd kuttes kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter,
- fjern stilker fra urter og skall fra nøtter,
- fjern ben, brusk og sener fra kjøtt.

a) Ta forsiktig av plastbeskyttelsen fra knivinnsatsen (3). Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett kniven på midtstaven i hakkebollen (4) og trykk den ned til den låses. Sett alltid bollen på anti-gli-basen (5).
b) Legg ingrediensene i hakkebollen.
c) Sett lokket (2) på bollen med låsesperren (2c) mot bollehåndtaket. Får å låse lokket, drei det med urviseren slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over håndtaket.
d) Sett motordelen Ⓐ i girkoplingen (2a) slik at den låses på plass. Sørg for at stapperen (1) er satt i påfyllingsrøret (2b).
e) For å starte trykker du på bryter Ⓑ eller Ⓒ på motordelen. Hold med en hånd på bollen under tilberedningen.
f) Etter bruk trykker du på knappen Ⓓ for å ta av motordelen. Fjern stapperen.
g) Trykk på låsesperren (2c), drei lokket (2) mot klokken for å løsne det og løfte det opp.
h/i) Ta ut kniven forsiktig ved å dreie og dra i den før du tar ut de tilberedte ingrediensene.

Blande lette deiger

Ved bruk av knivinnsatsen (3) kan du også mikse lette deiger som pannekakerøre eller kakedeiger basert på inntil 250 g mel.
For pannekakerøre kan du først helle væsken i bollen og deretter ha i mel og egg. Trykk inn turbobryteren Ⓒ og bland røren til den er glatt.

Kutting / rasping

(se bildeseksjon **II** med tilberedningstabell j)

Ved bruk av snitteinnsatsen (6a) kan du snitte for eksempel agurker, løk, sopp, epler, gulrøtter, reddik, rå poteter, squash, og kål. Ved bruk av riveinnsatsen (6b, 6c) kan du rive for eksempel epler, gulrøtter, rå poteter, rødbeter, kål og ost (myk til medium). Julienne-tilbehørene (6d, 6e) strimler maten. Alle redskapene bør håndteres med forsiktighet for å unngå skader.

a) Plasser et redskap (6a–6e) i innsatsholderen (6) og trykk den på plass. Sett innsatsholderen på midtstaven i hakkebollen og trykk den ned til den låses.
b) Fest lokket (2) på bollen med låsesperren (2c) rett over bollehåndtaket. For å låse lokket, drei det med urviseren slik at låsesperren slår inn med et «klikk» over håndtaket.
c) Sett motordelen i girkoplingen slik at den låses på plass. Velg hastighet i henhold til anbefalingene på bilde (j).
d) Hell ingrediensene i påfyllingsrøret. Stikk aldri fingrene ned i påfyllingsrøret når apparatet er påslått. Bruk alltid stapperen (1) for å skyve ingredienser ned i påfyllingsrøret.
e) Trykk for bryter Ⓑ eller Ⓒ på motordelen for å starte.
f) Etter bruk trykker du på knappen Ⓓ for å ta av motordelen.
g) Trykk på låsesperren (2c), drei lokket (2) mot klokken for å løsne det og løfte det opp.
h) Ta ut redskapsholderen før du tar ut ingrediensene. For å løsne redskapet (6a – 6e) trykker du opp den siden som stikker frem underst på redskapsholderen.

Hvordan du bruker hakketilbehøret ④

1 Øvre del
2 Kniv
3 Hakkebolle
4 Anti-gli base / lokk

Hakketilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, paprika (med væske), gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svisker etc.
Bruk turbobrytesen Ⓒ når du hakker harde matvarer (f.eks. fast ost).

NB: Isterninger eller ekstremt harde ingredienser, som muskatnøtt, kaffebønner, sjokolade og korn skal ikke hakkes.

Før hakking ...
– skjær kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter før hakking
– ta av stilker fra urter og fjern skallet på nøtter
– fjern ben, sener og brusk fra kjøtt.

For best mulig resultat, vennligst følg anbefalte hastigheter i tilberedningstabellen.

Hakking
a) Ta forsiktig av plastdekselet fra kniven (2). Knivbladene er meget skarpe! Advarsel: Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett kniven på senterpinnen i hakkebollen (3). Trykk ned knivinnsatsen og vri 90° for å låse den. Plasser alltid hakkebollen i antigli basen (4).
b) Legg ingrediensene i hakkebollen.
c) Sett øvre del (1) på hakkebollen.
d) Sett motordelen Ⓐ i øvre del (1) slik at den låses på plass.
e) Trykk på bryteren Ⓑ eller Ⓒ for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen med den andre.
Bruk ikke hakkeren lenger enn 2 minutter.
f) Etter bruk trykker du på knappen Ⓓ for å ta av motordelen.
g) Ta så av den øvre delen.
h) Ta forsiktig ut kniven.
i) Ta så ut den bearbeidede maten fra hakkebollen. Anti-gli basen kan også brukes som lokk til hakkebollen.

Rengjøring av apparatet

Motordelen Ⓐ og girkoplingen for vispen Ⓗ rengjøres kun med en fuktig klut. Lokket (2) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Alle de andre delene kan vaskes i oppvaskmaskin.
Vi anbefaler at du rengjør Julienne-redskapene umiddelbart etter bruk for å unngå at matrester blir sittende fast i åpningene. Kniver og redskaper (6a–6e) bør plasseres forsiktig i oppvaskmaskinen.
Ved tilberedning av mat som inneholder mye farge (for eksempel gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk av disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

Tilbehør

(tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)

BC: Hakketilbehør, velegnet for hakking av større kvantiteter eller tilberedning av forskjellige typer shaker, lage små deiger og knuse isbiter.

Oppskrifter

<u>Majones (bruk stavmikseren)</u>
200–250 ml olje
1 egg (plomme og hvite)
1 ss sitronsaft eller eddik
Salt og pepper etter smak

Fyll alle ingrediensene i miksebegeret i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen av miksebegeret. Trykk inn turbobryteren Ⓒ og hold stavmikseren i den samme posisjonen til oljen emulgerer. Deretter beveger du stavmikseren sakte opp og ned til majonesen er godt blandet.

Svisker med vanilje og honning
(til pannekakefyll)
Bruk skjæreverktøyet Ⓚ på hastighet «turbo». Hell 60 g myk honning og 50 g svisker i skjærebollen og hakk i 10 sekunder.
Så heller du i 30 ml vann (med vaniljesmak) og fortsetter hakkingen i 3 sekunder.

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 2004/108/EC og Low Voltage 2006/95/EC.

Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.

Svenska

Våra produkter är utformade att uppfylla de högsta standarder vad gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att ha mycket nytta av din nya apparat från Braun.

Varning!
Läs bruksanvisningen noga och i sin helhet innan du använder apparaten.

- Knivbladen och verktygen (22a–c) är väldigt vassa! Hantera knivbladen med yttersta försiktighet för att undvika skador.
- Denna produkt är inte menad att användas av barn eller personer med reducerad fyskisk eller mental kapacitet utan övervakning av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Generellt rekommenderar vi att produkten förvaras utom räckhåll för barn.
- Apparaten är utformad att hantera normala hushållsmängder.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obevakad samt före montering, demontering, rengöring eller förvaring av apparaten.
- Innan du använder apparaten – kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparatens undersida.
- När du använder mixerstaven i het vätska måste du vara försiktig och tänka på att inte doppa mixerskaftet i den heta vätskan eller lyfta upp det medan mixerstaven är påslagen.
- Håll aldrig motordelen Ⓐ eller växelhuset Ⓗ under rinnande vatten eller doppa ner dem i vatten.
- Bägaren Ⓖ får inte användas i mikrovågsugn.
- Innan du använder matberedartillbehöret Ⓙ måste du säkerställa att lockspärren (2c) har klickat i rätt läge och att pådrivaren (1) sitter på plats.
- För aldrig in några andra redskap än pådrivaren (1) i inmatningsröret (2b) när matberedaren är i drift.
- Stäng alltid av apparaten innan du tar bort locket (2).
- Du kan rengöra locket (2) under rinnande vatten, men det får inte sänkas ner helt i vatten eller diskas i diskmaskin.
- Skålen (4) får inte användas i mikrovågsugn.
- Brauns elapparater uppfyller tillämpliga säkerhetsnormer. Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad fackman. Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära avsevärd risk för personskador för användaren.

Beskrivning

Ⓐ Motordel
Ⓑ På/av-knapp för variabel hastighet
Ⓒ Turboknapp
Ⓓ Knappar för frigöring av arbetsredskap
Ⓔ Hastighetsreglage (för inställning av olika hastigheter)
Ⓕ Mixerskaft
Ⓖ Mätbägare med lufttätt lock
Ⓗ Växelhus för visp
Ⓘ Visp
Ⓙ Matberedartillbehör (FP)
Ⓚ Hacktillsats (HC)

Ställa in hastigheten

När du startar apparaten med på/av-knappen Ⓑ kommer apparatens hastighet att motsvara aktuell inställning på hastighetsreglaget Ⓔ.
Ju högre hastighet, desto snabbare och mer finhackat slutresultat får du.
Tryck på turboknappen Ⓒ för maximal hastighet. Du kan även använda turboknappen för att få omedelbara och kraftfulla hastighetsökningar utan att behöva använda hastighetsreglaget.
Beroende på användningsområde, rekommenderar vi följande hastighetsinställningar:

Mixerstav	1... turbo
Visp	3... 15
Matberedartillbehör	se hastighetstabeller i bildavsnitt (j)
Hacktillsats	se hastighetstabeller i bildavsnitt (j)

Använda mixerstaven ①

Mixerstaven är perfekt vid tillredning av dippsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat liksom även för att blanda till drinkar och milkshake:

a) För in motordelen Ⓐ i mixerskaftet Ⓕ tills den spärras i rätt läge.
b) Placera mixerstaven i lodrätt läge i det aktuella kärlet och tryck sedan på på/av-knappen Ⓑ eller på turboknappen Ⓒ.
c) När du är klar trycker du på knapparna Ⓓ och drar av mixerskaftet.

Du kan använda mixerstaven både i mätbägaren Ⓖ och i andra kärl. När du använder mixerstaven direkt i kastrullen måste du först dra bort kastrullen från den varma plattan för att förhindra att mixerstaven blir överhettad.

Använda vispen ②

Använd vispen endast för att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer:

a) För in vispen Ⓘ i växelhuset Ⓗ och för sedan in motordelen Ⓐ i växelhuset tills den spärras i rätt läge.
b) Börja med att placera vispen i ett kärl och tryck först därefter på knappen Ⓒ för att börja vispa.
c) När du är klar trycker du på knapparna Ⓓ och drar bort växelhuset. Dra sedan bort vispen från växelhuset.

För bästa resultat ...

- en vid skål är att föredra framför bägaren,
- rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.

Vispad grädde:
Vispa max 4 dl kylskåpskall vispgrädde (minst 30 % fett, 4–8 °C).
Börja vispa på låg hastighet «1» och samtidigt som du vispar ökas hastigheten gradvis till «15».

Äggvita:
Vispa max fyra äggvitor.
Börja vispa på medelhastighet «7» och samtidigt som du vispar ökas hastigheten gradvistill «15».

Använda matberedartillbehöret (FP) ③

1 Pådrivare
2 Lock
2a Anslutning för motordel
2b Inmatningsrör
2c Lockspärr
3 Knivblad
4 Skål
5 Antihalkplatta (fungerar även som lock)
6 Skivhållare
6a Skivare
6b Grovstrimlare
6c Finstrimlare
6d Julienne-tillbehör (fyrkantig strimling)
6e Julienne-tillbehör (trekantig strimling)

Hacka

(se bildavsnitt **I** med tabell j)

Knivbladen (3) är perfekt utformade för att hacka kött, ost, lök, kryddörter, vitlök, morot, valnötter, hasselnötter, mandlar o.s.v. Använd turboknappen Ⓒ när du hackar ingredienser med hårdare konsistens.
Obs! Hacka inte ingredienser med mycket hård konsistens, som muskotnöt, kaffebönor och gryn.

Före hackning …
- skär upp kött, ost, lök, vitlök, morot, chilipeppar i mindre bitar,
- avlägsna stjälkar från kryddörter och skala nötter,
- vid hackning av kött – avlägsna ben, senor och brosk.

a) Ta försiktigt bort plastskyddet från knivbladen (3). Varning! Knivbladen är mycket vassa! Håll alltid i den övre plastdelen och inte i själva knivbladen. Placera knivbladen på skålens (4) mittapp och vrid dem för att spärra dem i rätt läge. Ställ alltid skålen på antihalkplattan (5).
b) Lägg ingrediensen som ska hackas i skålen.
c) Sätt på locket (2) på skålen så att lockspärren (2c) hamnar bredvid handtaget. För att spärra locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
d) Sätt i motordelen Ⓐ i anslutningen (2a) tills den spärras i rätt läge. Kontrollera att pådrivaren (1) sitter i inmatningsröret (2b).
e) För att starta hackningsprocessen trycker du på Ⓑ eller Ⓒ på motordelen samtidigt som du håller fast skålen med den andra handen.
f) När du är klar trycker du på knapparna Ⓓ för att ta bort motordelen. Ta bort pådrivaren.
g) Samtidigt som du trycker på lockspärren (2c), vrider du locket (2) moturs för att lossa spärren och lyfta upp locket.
h/i) Innan du kan tömma skålen, måste du först försiktigt ta bort knivbladen genom att vrida och dra i plastdelen.

Blanda till smet

Du kan även använda knivbladen (3) för att blanda till smet, till exempel till pannkakor eller en mjuk kaka med max 250 g mjöl.
Om du till exempel vill göra pannkakssmet, häller du först i vätskan i skålen, tillsätter sedan mjölet och slutligen äggen. Tryck på turboknappen Ⓒ och blanda tills smeten blir jämn och slät.

Skiva / riva

(se bildavsnitt **II** med tabell j)

Med hjälp av skärskivan (6a) kan du skiva exempelvis gurka, lök, svamp, morot, rädisa, rå potatis, squash och kål. Med hjälp av rivskivan (6b, 6c) kan du riva exempelvis äpple, morot, rå potatis, rödbeta, kål och ost (mjuk till mellanhård). Julienne-tillbehören (6d, 6e) strimlar maten. Alla redskap ska hanteras försiktigt för att undvika skador.

a) Placera önskat tillbehör (6a–6e) i skivhållaren (6) och spärra det i rätt läge. Placera skivhållaren på skålens (4) mittapp och vrid den för att spärra den i rätt läge.
b) Sätt på locket (2) på skålen så att lockspärren (2c) hamnar bredvid handtaget. För att spärra locket vrider du det medurs så att lockspärren hakar i med ett «klick» ovanför handtaget.
c) Sätt i motordelen i anslutningen (2a) tills den spärras i rätt läge. Ställ in hastigheten i enlighet med rekommendationerna i bild (j).
d) Lägg ingredienserna som ska rivas eller skivas i inmatningsröret. Stick aldrig in fingrarna i inmatningsröret när matberedaren är påslagen. Använd alltid pådrivaren (1) för att mata ner ingredienserna i skålen.
e) Tryck på knapp Ⓑ eller Ⓒ på motordelen för att börja riva/skiva.
f) När du är klar trycker du på knapparna Ⓓ för att ta bort motordelen.
g) Samtidigt som du trycker på lockspärren (2c), vrider du locket moturs för att lossa spärren och lyfta upp locket.
h) Innan du kan tömma skålen måste du lyfta ur skivhållaren. För att ta bort skivhållaren (6a – 6e) trycker du den uppåt i den ände som sticker ut längst ner på skivhållaren.

Så använder du hacktillsatsen ④

1 Övre del
2 Kniv
3 Hackkärl
4 Halkfri fot/lock

Hacktillsatsen passar utmärkt till att hacka kött, ost, lök, kryddor, vitlök, chili (med vatten), morötter, valnötter, hasselnötter, mandlar, katrinplommon etc.
Använd turboknappen Ⓒ vid hackning av hårda matvaror (t.ex. hårdost).

OBS: Hacka inte mycket hårda livsmedel såsom is, muskot, kaffebönor och sädeskorn.

Innan du hackar ...
– tärna kött, ost lök, morötter, chili
– avlägsna stjälkar från kryddor och örter, skala nötter
– skär bort ben, senor och brosk från kött.
För bästa resultat – följ de hastighetsinställningar (j) som rekommenderas i guiden.

Hacka

a) Ta försiktigt av skyddsplasten från kniven (2). Varning: Skärbladet är mycket vasst! Hantera det alltid i övre plastdelen. Placera kniven på centrumtappen mitt i kärlet (3). Tryck ner det och vrid om ett kvarts varv för att låsa det på plats.

Placera alltid kärlet på den halkfria foten/locket (4).
b) Lägg livsmedlet i hackkärlet.
c) Placera övre delen (1) på kärlet.
d) Montera motordelen Ⓐ på övre delen (1) så att det snäpper fast.
e) Tryck på knapp Ⓑ eller Ⓒ för att starta hacktillsatsen. När hacktillsatsen är igång håll motordelen med en hand och hacktillsatsen i den andra.
Kör inte hacktillsatsen i mer än 2 minuter.
f) När du är klar trycker du på knapparna Ⓓ för att ta bort motordelen.
g) Lyft bort övre delen.
h) Ta försiktigt bort kniven.
i) Häll sedan ur den finhackade maten från kärlet. Den halkfria foten under kärlet kan även användas som lock för kärlet.

Rengöra apparaten

Motordelen Ⓐ och växelhuset för vispen Ⓗ får endast rengöras med en fuktig trasa. Du kan rengöra locket (2) under rinnande vatten, men det får inte sänkas ner helt i vatten eller diskas i diskmaskin.
Vi rekommenderar att Julienne-redskapen rengöras omedelbart efter användning för att undvika att matrester fastnar i öppningarna.
Knivar och redskap (6a–6e) bör placeras försiktigt i diskmaskinen.
Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.
Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av berörda delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Tillbehör

(finns hos auktoriserade Braun verkstäder; dock inte tillgänglig i alla länder)

BC: Hacktillsats, passar utmärkt till att hacka stora kvantiteter och till att göra «milkshakes», enkla degar eller krossa is.

Receptexempel

Majonnäs (använd mixerstav)
200–250 ml olja
1 ägg (gula och vita)
1 msk citronsaft eller ättika
salt och peppar efter smak
Tillsätt alla ingredienser i bägaren i den ordning som de listas i receptet ovan.
Placera mixerstaven i bägaren och se till att nederdelen av mixerstaven nuddar botten.
Tryck på turboknappen Ⓒ och håll kvar mixerstaven i detta läge tills oljan emulgerar.
För sedan mixerstaven – utan att stänga av den – uppåt och nedåt i bägaren tills majonnäsen får önskad konsistens.

Vanilj-Honung-Plommon
(som pannkaksfyllning eller pålägg)
(använd hackningstillbehör Ⓚ, hastighet: «turbo»)
Sätt 60 g krämig honung och 50 g plommon i bunken och hacka i 10 sekunder. Tillsätt 30 ml vatten (med vaniljsmak) och hacka i ytterligare 3 sekunder.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 2006/95/EG om lågspänningsutrustning.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.

Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

Varoitus
Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

- Terät ja osat (22a–c) ovat erittäin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Tätä laitetta ei ole myöskään tarkoitettu henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen tai psyykkinen tila, käytettäväksi. Poikkeuksena, jos lapsi tai henkilö on hänen turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnan alaisena. Suosittelemme, että laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Tarkista ennen käyttöä, että jännite vastaa laitteen pohjassa näkyvää merkintää.
- Erityisesti käytettäessä pikasekoitinta kuumissa nesteissä sekoitinvartta ei saa upottaa nesteeseen tai poistaa nesteestä laitteen ollessa käynnissä.
- Älä pidä moottoriosaa Ⓐ tai vispilän vaihteisto-osaa Ⓗ juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Mittakulho Ⓖ ei ole mikroaaltouunin kestävä.
- Varmista ennen ruoanvalmistusosan Ⓙ käyttämistä, että kannen lukitus (2c) on napsahtanut kunnolla ja syöttöpainin (1) on paikallaan.
- Älä aseta syöttösuppiloon käytön aikana muita osia kuin syöttöpainin (1).
- Sammuta laite aina ennen kannen (2) irrottamista.
- Kansi (2) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- Kulho (4) ei ole mikroaaltouunin kestävä.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät niitä koskevien turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä. Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.

Laitteen osat

Ⓐ Moottoriosa
Ⓑ Virtakytkin, jossa säädettävä nopeus
Ⓒ Turbokytkin
Ⓓ Vapautuspainikkeet osien irrottamiseen
Ⓔ Nopeudensäätö
Ⓕ Sekoitinvarsi
Ⓖ Mittakulho ilmatiiviillä kannella
Ⓗ Vispilän vaihteisto-osa
Ⓘ Vispilä
Ⓙ Ruoanvalmistusosa (FP)
Ⓚ Teholeikkuri (HC)

Nopeuden säätäminen

Kun painat virtakytkintä Ⓑ, laitteen toimintanopeus vastaa nopeudensäädön Ⓔ asetusta. Mitä korkeampi nopeusasetus, sitä nopeampi ja hienojakoisempi lopputulos. Enimmäisnopeuden saat painamalla turbokytkintä Ⓒ. Voit käyttää turbokytkintä myös pikakytkimenä painamalla sitä lyhyesti ja nopeasti, jolloin nopeudensäätöä ei tarvitse käyttää.

Suosittelemme seuraavia nopeusasetuksia käytöstä riippuen:

Pikasekoitin	1... turbo
Vispilä	3... 15
Ruoanvalmistusosa	katso nopeustaulukot kuvasarjoista (j)
Teholeikkuri	katso nopeustaulukot kuvasarjoista (j)

Pikasekoittimen käyttö ①

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoitukseen:

a) Aseta moottoriosa Ⓐ sekoitinvarteen Ⓕ, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
b) Vie pikasekoitin pystysuorasti astiaan ja paina sen jälkeen virtakytkintä Ⓑ tai turbokytkintä Ⓒ.
c) Irrota sekoitinvarsi käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita Ⓓ ja vetämällä se irti.

Voit käyttää pikasekoitinta mittakulhossa Ⓖ sekä missä tahansa muussa astiassa. Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyltä suojataksesi laitetta ylikuumenemiselta.

Vispilän käyttö ②

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen:

a) Aseta vispilä Ⓘ vispilän vaihteisto-osaan Ⓗ. Aseta sen jälkeen moottoriosa Ⓐ vaihteisto-osaan, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.
b) Laita vispilä syvälle astiaan ja käynnistä virtakytkin Ⓑ vasta sen jälkeen.
c) Irrota painamalla vapautuspainikkeita Ⓓ ja vetämällä vaihteisto-osa irti. Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi ...

- käytä mieluummin laakeaa kulhoa kuin mittakulhoa,
- liikuta vispilää myötäpäivään ja pidä hieman kallistettuna.

Kermavaahto:
Vatkaa enintään 400 ml kylmää kermaa (rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C) kerrallaan.
Aloita alhaisella nopeudella «1» ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen «15».

Valkuaisvaahto:
Vatkaa enintään 4 munanvalkuaista kerrallaan.
Aloita keskinopeudella «7» ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen «15».

Ruoanvalmistusosan käyttö ③

1 Syöttöpainin
2 Kansi
2a Moottoriosan liitin
2b Syöttösuppilo
2c Kannen lukitus
3 Terä
4 Kulho
5 Liukumaton pohja (käytetään myös kantena)
6 Osan pidike
6a Viipalointiosa
6b Silppuamisosa (karkea silppuaminen)
6c Silppuamisosa (hieno silppuaminen)
6d Julienne-osa (suorakaidesuikaleet)
6e Julienne-osa (kolmiosuikaleet)

Hienontaminen

(katso kuvasarja **I** ja käyttötaulukko j)

Terä (3) sopii erinomaisesti esimerkiksi lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden ja manteleiden hienontamiseen. Käytä kovien ruoka-aineiden hienontamiseen turbokytkintä Ⓒ.
HUOM.: Älä hienonna erittäin kovia elintarvikkeita, kuten muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviä.

Ennen hienontamista ...

- paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat, chilit,
- poista yrteistä varret, kuori pähkinät,
- poista lihasta luut, jänteet ja rustot.

a) Poista varovasti terän (3) muovisuojus. Varoitus: terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta. Aseta terä kulhon (4) keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä. Aseta kulho aina liukumattomalle pohjalle (5).
b) Laita ruoka-aine leikkurikulhoon.
c) Liitä kansi (2) kulhoon siten, että kannen lukitus (2c) on kulhon kahvan vieressä. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
d) Aseta moottoriosa Ⓐ liittimeen (2a), kunnes se lukkiutuu paikoilleen. Varmista, että syöttöpainin on paikallaan.
e) Käynnistä painamalla moottoriosan kytkintä Ⓑ tai Ⓒ ja pidä kiinni kulhosta toisella kädelläsi.
f) Irrota moottoriosa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita Ⓓ. Irrota syöttöpainin.
g) Avaa kansi (2) painamalla kannen lukitusta (2c) ja kääntämällä kantta vastapäivään. Nosta kansi ylös.
h/i) Irrota terä varovasti kääntämällä ja vetämällä sitä ennen hienonnetun ruoan poistamista.

Ohuen taikinan sekoittaminen

Terää (3) käyttämällä voit sekoittaa myös kevyen taikinan, kuten ohukais- tai kakkutaikinan, jossa on enintään 250 g jauhoja. Valmista esimerkiksi ohukaistaikina kaatamalla ensin neste kulhoon ja lisäämällä sen jälkeen jauhot ja viimeiseksi kananmunat. Sekoita taikina kuohkeaksi painamalla turbokytkintä Ⓒ.

Viipalointi/silppuaminen

(katso kuvasarja **II** ja käyttötaulukko j)

Viipalointiosalla (6a) voit viipaloida esimerkiksi kurkkua, sipulia, herkkusieniä, omenaa, porkkanaa, retiisiä, raakaa perunaa, kesäkurpitsaa ja kaalia. Silppuamisosalla (6b, 6c) voit silputa esimerkiksi omenaa, porkkanaa, raakaa perunaa, punajuurta, kaalia ja juustoa (pehmeästä keskikovaan). Julienne-työkalut (6d, 6e) suikaloivat ruoan. Työkaluja tulee käsitellä varoen vahinkojen välttämiseksi.

a) Aseta osa (6a–6e) osan pidikkeeseen (6) ja napsauta paikalleen. Aseta osan pidike kulhon keskitappiin ja lukitse paikalleen kääntämällä.
b) Liitä kansi (2) kulhoon siten, että kannen lukitus (2c) on kulhon kahvan vieressä. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, jolloin kannen lukitus napsahtaa kahvan yläpuolella.
c) Aseta moottoriosa liittimeen (2a), kunnes se lukkiutuu paikoilleen. Valitse nopeusasetus kuvan (j) suositusten mukaisesti.
d) Syötä käsiteltävä ruoka syöttösuppiloon. Älä kosketa syöttösuppilon sisälle, kun laite on käynnissä. Käytä ruoan syöttämiseen aina syöttöpaininta (1).
e) Käynnistä painamalla moottoriosan kytkintä Ⓑ tai Ⓒ.

f) Irrota moottoriosa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita Ⓓ.
g) Avaa kansi painamalla kannen lukitusta (2c) ja kääntämällä kantta vastapäivään. Nosta kansi ylös.
h) Ota osan pidike pois ennen käsitellyn ruoan poistamista. Irrota osa nostamalla sitä osan pidikkeen pohjassa näkyvästä päästä.

Teholeikkurin käyttö ④

1 Yläosa
2 Terä
3 Kulho
4 Liukumisen estävä pohja/kansi

Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, chilin (veden kanssa), porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden, luumujen jne. hienontamiseen.
Hienontaessasi kovia aineksia (kuten juustoa) käytä turbokytkintä Ⓒ.

Tärkeää: Alä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten jääkuutioita, muskottipähkinöitä, kahvinpapuja ja jyviä.

Ennen hienontamista ...
– Esikäsittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkana, chili.
– Poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret.
– Poista luut, jänteet ja rustot lihasta.

Parhaan lopputuloksen saavutat noudattamalla suositeltuja nopeusasetuksia.

Hienontaminen
a) Terä on hyvin terävä! Irrota varovasti terän (2) muovinen suojus. Varoitus: Pidä aina kiinni muovisesta suojuksesta käsitellessäsi terää. Aseta terä teholeikkurin kulhon (3) keskiakselille. Paina terä alas ja käännä 90° niin, että terä lukittuu. Aseta aina teholeikkurin kulho liukumisen estävälle pohjalle/kannelle (4).
b) Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.
c) Laita yläosa (1) paikalleen kulhon päälle.
d) Kiinnitä moottoriosa Ⓐ teholeikkurin yläosaan (1) kunnes se lukittuu paikalleen.
e) Paina kytkintä Ⓑ tai Ⓒ käynnistääksesi teholeikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurin kulhosta toisella kädellä. Alä käytä teholeikkuria yhtäjaksoisesti kahta minuuttia kauemmin.
f) Irrota moottoriosa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita Ⓓ.
g) Irrota teholeikkurin yläosa.
h) Irrota terä varovasti.
i) Poista hienonnettu ruoka kulhosta. Voit käyttää liukuesteenä toimivaa pohjaa myös kulhon ilmatiiviinä kantena.

Laitteen puhdistaminen

Puhdista moottoriosa Ⓐ ja vispilän vaihteisto-osa Ⓗ ainoastaan kostealla liinalla.
Kansi (2) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
Suosittelemme Julienne-työkalun puhdistamista heti käytön jälkeen, jotta ruoantähteitä ei jää välikköihin. Asettele terät ja työkalut (6a–6e) varoen tiskikoneeseen.
Muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa. Laitteen muoviosat voivat värjääntyä värillisiä ruoka-aineita (esim. porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Lisävarusteet

(saatavana Braun-tuotteita myyvistä liikkeistä. Huom! tarvikkeita ei ole saatavilla kaikissa maissa)

BC: Teholeikkuri, sopii erinomaisesti isojen määrien hienontamiseen ja sekoittamiseen, pienien taikinoiden tekoon ja jäiden murskaamiseen.

Reseptejä

Majoneesi (käytä pikasekoitinta)
200–250 ml öljyä
1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
1 rkl sitruunanmehua tai viinietikkaa
Suolaa ja pippuria maun mukaan
Laita kaikki aineet mittakulhoon yllä mainitussa järjestyksessä. Laita pikasekoitin mittakulhon pohjalle. Paina turbokytkintä Ⓒ ja pidä pikasekoitinta tässä asennossa, kunnes öljy emulgoituu. Liikuta sen jälkeen pikasekoitinta hitaasti ylös ja alas laitetta sammuttamatta, kunnes majoneesi on sekoittunut kunnolla.

Vaniljalla ja hunajalla maustetut kuivatut luumut (pannukakkujen täytteeksi tai levitteeksi)
(käytä leikkurin lisäosaa Ⓚ, nopeus: «turbo»)
Lisää leikkurikulhoon 60 grammaa paksua hunajaa ja 50 grammaa kuivattuja luumuja. Hienonna luumuja 10 sekuntia ja lisää sitten joukkoon 30 millilitraa (vaniljalla maustettua) vettä ja anna laitteen käydä vielä kolme sekuntia.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 2004/108/EC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (2006/95/EC).

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται έτσι ώστε να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε ότι θα ικανοποιηθείτε απόλυτα από τη νέα σας συσκευή Braun.

Προσοχή
Παρακαλούμε, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

• Οι λεπίδες και τα εξαρτήματα (22a–22c) είναι πολύ αιχμηρά! Για να αποφύγετε τραυματισμούς, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
• Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Γενικά, συνιστούμε να κρατάτε την συσκευή μακριά από παιδιά.

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Όταν χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός σε ζεστά υγρά, μην βάζετε ή αφαιρείτε τη ράβδο ανάμειξης από το υγρό ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Το τμήμα του μοτέρ Ⓐ και ο μηχανισμός του αναδευτήρα Ⓗ δεν πρέπει να βραχούν ή να μπουν μέσα σε νερό.
- Το δοχείο μέτρησης Ⓖ δεν είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων Ⓙ, βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) είναι καλά κλειστή και ότι το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (1) είναι στη θέση του.
- Μην βάζετε άλλα εργαλεία εκτός από το εξάρτημα προώθησης τροφίμων (1) στο στόμιο τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας πριν αφαιρέσετε το καπάκι (2)
- Το καπάκι (2) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να το βυθίζετε σε νερό, ούτε να τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Το δοχείο (4) δεν είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας θα πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Λανθασμένη επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.

Περιγραφή

Ⓐ Μοτέρ
Ⓑ Διακόπτης λειτουργίας για την επιλογή διαφορετικών ταχυτήτων
Ⓒ Διακόπτης turbo
Ⓓ Κουμπιά για την απελευθέρωση των εξαρτημάτων
Ⓔ Ρυθμιστής ταχύτητας
Ⓕ Ράβδος ανάμειξης
Ⓖ Δοχείο μέτρησης με αεροστεγές καπάκι
Ⓗ Μηχανισμός αναδευτήρα
Ⓘ Αναδευτήρας
Ⓙ Εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων (FP)
Ⓚ Κόφτης («HC»)

Καθαρισμός της ταχύτητας

Κατά την ενεργοποίηση του διακόπτη Ⓑ, η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη θέση που έχει ο ρυθμιστής ταχύτητας Ⓔ. Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα και λεπτότερα είναι τα αποτελέσματα τεμαχισμού.
Για τη μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας, πιέστε το διακόπτη turbo Ⓒ. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη turbo για στιγμιαία λειτουργία, χωρίς να χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση της ταχύτητας.

Ανάλογα με τη χρήση, συστήνουμε τις ακόλουθες ρυθμίσεις ταχύτητας:

Μίξερ χειρός	1... turbo
Αναδευτήρας	3 …15

Λειτουργία του μίξερ χειρός ①

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο για να φτιάξετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα και παιδικές τροφές καθώς επίσης και για τη μίξη ποτών και μιλκσέικ:

1. Τοποθετείστε το μοτέρ Ⓐ στη ράβδο ανάμειξης Ⓕ για να κουμπώσει.
2. Τοποθετείστε το μίξερ χειρός κάθετα στο δοχείο, μετά πιέστε τον διακόπτη Ⓑ ή τον διακόπτη turbo Ⓒ.
3. Για να απελευθερώσετε τη ράβδο μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά Ⓓ και τραβήξτε τη.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το μίξερ χειρός στο δοχείο μέτρησης Ⓖ, ή και σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο. Όταν το χρησιμοποιείτε κατευθείαν μέσα στη κατσαρόλα ενώ μαγειρεύετε, αποσύρετε πρώτα την κατσαρόλα από την εστία, για να προστατεύσετε τη συσκευή από την υπερθέρμανση.

Λειτουργία του αναδευτήρα ②

Χρησιμοποιείστε τον αναδευτήρα για να φτιάξετε σαντιγί, μαρέγκα, ζύμη για κρέπες και για να αναμείξετε έτοιμα μείγματα για επιδόρπια:

1. Βάλτε τον αναδευτήρα Ⓘ μέσα στον μηχανισμό του αναδευτήρα Ⓗ και στη συνέχεια βάλτε το μοτέρ Ⓐ μέσα στον μηχανισμό, περιστρέφοντας το μέχρι να κλειδώσει.
2. Τοποθετείστε τον αναδευτήρα μέσα στο μπολ και μόνο τότε πιέστε τον διακόπτη Ⓑ για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
3. Για να βγάλετε τον αναδευτήρα, πιέστε τους διακόπτες Ⓓ και τραβήξτε το μηχανισμό. Κατόπιν τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον μηχανισμό.

Για καλύτερα αποτελέσματα ...

- χρησιμοποιήστε ένα φαρδύ δοχείο παρά το δοχείο μέτρησης,
- μετακινείτε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα, κρατώντας τον ελαφρά γυρτό.

Σαντιγί:
Χτυπήστε στο μπολ μόνο έως 400 ml παγωμένης κρέμας (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4–8 °C).
Αρχίστε με χαμηλή ταχύτητα «1» και σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση «15».

Μαρέγκα:
Χτυπήστε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.
Αρχίστε με μεσαία ταχύτητα «7» και σταδιακά αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση «15».

Λειτουργία εξαρτήματος προετοιμασίας τροφίμων (FP) ③

1 Εξάρτημα προώθησης
2 Καπάκι
2a Υποδοχή του μοτέρ
2b Στόμιο τροφοδοσίας
2c Ασφάλεια κλεισίματος καπακιού
3 Λεπίδα
4 Δοχείο κοπής
5 Αντιολισθητική βάση (επίσης χρησιμεύει ως καπάκι)
6 Θήκη εργαλείων
6a Εξάρτημα κοπής
6b Εξάρτημα τεμαχισμού (χοντρό)
6c Εξάρτημα τεμαχισμού (λεπτό)
6d Εξάρτημα Julienne (ορθογώνιο)
6e Εξάρτημα Julienne (τριγωνικό)

Κόψιμο

(βλ. το τμήμα εικόνων **I** καί j)

Η λεπίδα (3) είναι κατάλληλη για να κόψετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, σκόρδο, καρότα, ξηρούς καρπούς κ.λ.π. ... Για το κόψιμο σκληρών υλικών, χρησιμοποιήστε το διακόπτη turbo Ⓒ.
Σημείωση : Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακά.

Πριν το κόψιμο ...
- κόψτε σε μικρότερα κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα,
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα λαχανικά και τα περικάρπια από τους ξηρούς καρπούς,
- αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

Για καλύτερα αποτελέσματα, παρακαλώ συμβουλευτείτε τις οδηγίες για τη ρύθμιση ταχύτητας που αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

a) Προσεκτικά αφαιρέστε την πλαστική κάλυψη από τη λεπίδα (3). Προσοχή: η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Θα πρέπει πάντα να τη κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετήστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής (4) και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει. Το δοχείο κοπής θα πρέπει πάντα να τοποθετείται στην αντιολισθητική βάση (5).
b) Βάλτε τα υλικά στο δοχείο κοπής.
c) Τοποθετήστε το καπάκι (2) επάνω στο δοχείο κοπής με την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) δίπλα στη λαβή του δοχείου. Για να ασφαλίσετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με ένα «κλικ» επάνω από τη λαβή.
d) Τοποθετήστε το μοτέρ Ⓐ στην υποδοχή (2a) να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα προώθησης (1) είναι στη θέση του.
e) Πιέστε το διακόπτη Ⓑ ή Ⓒ στο μοτέρ και κρατήστε το δοχείο με το άλλο σας χέρι.
f) Μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά Ⓓ για να αφαιρέσετε το μοτέρ. Αφαιρέστε το εξάρτημα προώθησης.
g) Πιέζοντας την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c), γυρίστε το καπάκι (2) αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
h/i) Προσεκτικά αφαιρέστε τη λεπίδα γυρνώντας και τραβώντας τον άξονα, πρίν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα.

Μίξη ελαφριάς ζύμης

Χρησιμοποιώντας τη λεπίδα (3), μπορείτε επίσης να αναμίξετε ελαφριά ζύμη όπως ζύμη για κρέπες ή ένα μίγμα κέικ μέχρι 250 γρ. αλεύρι.
Για ένα μίγμα για κρέπες, για παράδειγμα, βάλτε τα υγρά στο δοχείο, μετά προσθέστε το αλεύρι και στο τέλος τα αυγά. Πιέστε το διακόπτη turbo Ⓒ για να αναμείξετε το μίγμα.

Κόψιμο / τρίψιμο

(βλ. το τμήμα εικόνων **II** καί j)

Χρησιμοποιώντας το εργαλείο κοπής (6a), μπορείτε να κόψετε σε φέτες π.χ. αγγουράκια, κρεμμύδια, μανιτάρια, μήλα, καρότα, πατάτες, κολοκύθια, λάχανο.
Χρησιμοποιώντας τα εξαρτήματα τεμαχισμού (6b, 6c), μπορείτε να τεμαχίσετε π.χ. μήλα, καρότα, ωμές πατάτες, παντζάρια, λάχανο, τυρί (μαλακό προς μεσαίο).
Τα εξαρτήματα Julienne (6d, 6e) κόβουν την τροφή σε λωρίδες. Πρέπει να χειρίζεστε αυτά τα εξαρτήματα με προσοχή για την αποφυγή τραυματισμού.

a) Τοποθετήστε ένα εργαλείο (6a–6e) στη θήκη εργαλείων (6). Τοποθετήστε τη θήκη εργαλείων στον κεντρικό άξονα του δοχείου και περιστρέψτε τη λίγο για να ασφαλίσει.
b) Τοποθετήστε το καπάκι (2) επάνω στο δοχείο με την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c) δίπλα στη λαβή του δοχείου. Για να ασφαλίσετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα έτσι ώστε να ασφαλίσει με ένα «κλικ» επάνω από τη λαβή.
c) Τοποθετήστε το μοτέρ στην υποδοχή (2a) να ασφαλίσει. Επιλέξτε τη κατάλληλη ταχύτητα σύμφωνα με τις οδηγίες στην εικόνα j.
d) Βάλτε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο στόμιο τροφοδοσίας. Μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία. Πάντα χρησιμοποιείτε το εξάρτημα προώθησης (1) για να ωθήσετε τα τρόφιμα.
e) Πιέστε το διακόπτη Ⓑ ή Ⓒ στο μοτέρ.
f) Μετά από τη χρήση, πιέστε τα κουμπιά Ⓓ για να αφαιρέσετε το μοτέρ.
g) Πιέζοντας την ασφάλεια κλεισίματος του καπακιού (2c), γυρίστε το καπάκι (2) αριστερόστροφα και ανυψώστε το.
h) Προσεκτικά αφαιρέστε τη θήκη εργαλείων πριν αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα. Για να αφαιρέσετε το εργαλείο, σπρώξτε το προς τα πάνω στο σημείο που προεξέχει στο κάτω μέρος της θήκης εργαλείων.

Χρήση του κόφτη

1 Μηχανισμός κοπής
2 Εξονας με λεπίδες
3 Μπολ κοπής
4 Αντιολισθητική βάση/καπάκι

Ο κόφτης είναι ιδανικός για να ψιλοκόβει κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά, σκόρδο, τσίλι (με νερό), καρότα, ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα, ξερά δαμάσκηνα κλπ. Όταν χρησιμοποιείτε τον κόφτη για την επεξεργασία πολύ σκληρών τροφών (π.χ. σκληρό τυρί) χρησιμοποιείστε μόνο το διακόπτη λειτουργίας Ⓒ.

Σημ. Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για τον θρυμματισμό πάγου ή πολύ σκληρών τροφών, όπως περικάρπια ξηρών καρπών, κόκκους καφέ και δημητριακών.

Πριν από το κόψιμο ...
– κόψτε το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα σε μικρότερα κομμάτια (Βλ. πίνακα στη σελ. 5)
– αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, και τα περικάρπια από τους ξηρούς καρπούς
– βγάλτε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

Κοπή
a) Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τις λεπίδες (2). Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Θα πρέπει πάντα να την κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετείστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής (3) και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Το μπολ κοπής θα πρέπει πάντα να τοποθετείται πάνω στην αντιολισθητική βάση (4).
b) Βάλτε τα υλικά στο μπολ κοπής.
c) Τοποθετείστε τον μηχανισμό κοπής (1) πάνω στο μπολ.
d) Βάλτε το μοτέρ Ⓐ μέσα στο μηχανισμό κοπής (1), περιστρέφοντάς το μέχρι να κλειδώσει.
e) Πιέστε το διακόπτη Ⓑ ή Ⓒ για να ξεκινήσει η λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των υλικών θα πρέπει να κρατάτε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κοπής με το άλλο. Μην χρησιμοποιείτε τον κόφτη για περισσότερο από 2 λεπτά.

f) Αφού τελειώσετε, περιστρέψτε ελαφρά το μοτέρ Ⓓ για να το βγάλετε από τον μηχανισμό κοπής.
g) Στη συνέχεια αφαιρέστε τον μηχανισμό κοπής.
h) Βγάλτε προσεκτικά τις λεπίδες.
i) Αδειάστε τα επεξεργασμένα υλικά από το μπολ κοπής. Η αντιολισθητική βάση μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν καπάκι για το μπολ κοπής.

Καθαρισμός της συσκευής ④

Καθαρίστε το μοτέρ Ⓐ και το μηχανισμό του αναδευτήρα Ⓗ με ένα υγρό πανί μόνο. Το καπάκι (2) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά δεν πρέπει να βυθιστεί σε νερό, ούτε να τοποθετηθεί σε πλυντήριο πιάτων.
Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.
Συνιστούμε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα Julienne αμέσως μετά τη χρήση για να αποφύγετε τη συσσώρευση τροφών στις οπές. Οι λεπίδες και τα εξαρτήματα (6a – 6e) πρέπει να τοποθετούνται προσεκτικά στο πλυντήριο πιάτων.
Κατά την επεξεργασία τροφίμων με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά μέρη της συσκευής μπορούν να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πρίν τα καθαρίσετε.

Εξαρτήματα

(διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)

BC: Κόφτης, ισχυρός κόφτης ιδανικός για να κόψετε μεγάλες ποσότητες, για να προετοιμάσετε μίγματα και για να θρυμματίσετε πάγο.

Παραδείγματα συνταγής

<u>Μαγιονέζα (χρήση μίξερ χειρός)</u>
200-250 ml λάδι,
1 αυγό (κρόκος και ασπράδι),
1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι,
αλάτι και πιπέρι
Βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο μέτρησης. Τοποθετείστε το μίξερ χειρός στη βάση του δοχείου μέτρησης. Πιέζοντας το διακόπτη turbo Ⓒ, κρατήστε το μίξερ χειρός σε αυτήν την θέση έως ότου ομογενοποιηθεί το λάδι. Κατόπιν, χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία, μετακινείστε το αργά πάνω-κάτω μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.

<u>Βανίλια-Μέλι-Δαμάσκηνα</u>
(σαν γέμιση τηγανίτας ή γαρνιτούρα)
(χρησιμοποιήστε το εξάρτημα κοπής Ⓚ, ταχύτητα: «turbo»)
Αδειάστε μέσα το μπολ του κόφτη 60 γραμ. κρεμώδες μέλι και 50 γραμ. δαμάσκηνα και ψιλοκόψτε για 10 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια προσθέστε 30 ml νερό (με γεύση βανίλια) και ξαναρχίστε να ψιλοκόβετε για 3 δευτερόλεπτα.

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση χωρίς προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 2004/108/ΕΟΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/ΕΟΚ.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.

Deutsch

Garantie
Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift finden Sie unter www.service.braun.com oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Guarantee
We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion.
This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre (address information available online at www.service.braun.com).

For UK only:
This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

Garantie
Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d‘achat.
Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l‘appareil lui-même doit être échangé.
Cette garantie s‘étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Se référez à www.service.braun.com ou appelez 08.10.30.97.80 pour connaitre le Centre Service Agrée Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France
Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Español

Garantía
Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra. Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.

Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.

En caso de reclamación bajo esta garantía, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano: www.service.braun.com.

Solo para España
Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84.

Português

Garantia
Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto.
A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.
A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo: www.service.braun.com.

Só para Portugal
Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Italiano

Garanzia
Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.
La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare www.service.braun.com o il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Garantie
Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.
Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun

of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beinvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geauthoriseerd Braun Customer Service Centre: www.service.braun.com.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Garanti
Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center: www.service.braun.com.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Garanti
Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato.
I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet.
Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.
NB
For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Garanti
Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförbara till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande.
Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad: www.service.braun.com.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Takuu
Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaaliviasta tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi: www.service.braun.com.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Ελληνικά

Εγγύηση
Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς.
Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητος υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας.
Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun: www.service.braun.com.

Καλέστε στο 01–9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.